

CDC MEREDITH

De dos hileras, resultado del cruzamiento de SM98472/SM98787, registrada en 2008, desarrollada por el Dr. Brian Rossnagel, el Dr. Bryan Harvey, Tom Zatorski y Eric Lefol, Crop Development Centre, Universidad de Saskatchewan

Características agronómicas

- Mayor rendimiento que *AC Metcalfe*
- Baja proteína en grano
- Madura dos días después que *AC Metcalfe*
- Moderada resistencia al acame
- Resistente al carbón volador o desnudo de la cebada
- Moderadamente resistente a la roya negra, fusariosis de la espiga, carbón cubierto, y carbón negro

Características de calidad de malteo

- Extracto similar o más alto que *AC Metcalfe*
- Relación de proteína soluble a proteína total superior al promedio
- Color más oscuro que *AC Metcalfe*
- Nivel enzimático similar a *AC Metcalfe*
- Nivel de β -glucanos más alto que *AC Metcalfe*


Características de calidad de fermentación

- Comportamiento general bueno en la cervecería
- Rendimiento general bueno en la cervecería
- Tiempo de filtración de mosto similar al de *AC Metcalfe*
- Excelente fermentabilidad
- Buena estabilidad la espuma y estabilidad física
- Color de la cerveza ligeramente más oscuro

Comentarios generales:

CDC Meredith es una variedad con potencial de rendimiento considerablemente superior a las demás. Las características de calidad son similares a las de *Harrington*, *AC Metcalfe* y *CDC Kendall*, pero lo más importante es que ofrece un nivel de proteína de grano consistentemente más bajo y un aumento en el extracto de malta.

Parámetros comparativos de calidad de la malta

 CMBTC™ CANADIAN MALTING BARLEY TECHNICAL CENTRE	CDC Meredith	AC Metcalfe	CDC Copeland
Extracto fino, %	80,7 – 81,8	~81,5	~81,0
Color, EBC	3,5 – 5,0	3,0 – 4,5	2,0 – 3,5
Proteína total, %	~11,5	~12,5	~12,5
Proteína soluble, %	4,8 – 5,3	4,7 – 5,3	4,5 – 5,0
Índice de Kolbach, %	44 – 49	42 – 48	42 – 44
Poder diastásico, °L	100 – 140	110 – 150	100 – 130
β -glucanos en mosto, ppm	75 – 134	70 – 120	70 – 110
FAN, ppm (media \pm Std.)	200 \pm 28,8	218 \pm 27,9	194 \pm 31,2

cmbtc.com

Para obtener más información:

Peter Watts **Director Ejecutivo**
Teléfono: 204-983-1981
Fax: 204-984-5843
Correo electrónico: pwatts@cmbtc.com

Dr. Yueshu Li **Director de Operaciones de Malteo y Cervecería**

Teléfono: 204-984-0561
Fax: 204-984-5843
Correo electrónico: yli@cmbtc.com