


CEBADA MALTERA DE SEIS HILERAS

Parámetros comparativos de calidad de malta

 CMBTC™ CANADIAN MALTING BARLEY TECHNICAL CENTRE	LEGACY	TRADITION	STELLAR-ND
Extracto fino, %	78,9 – 81,0	78,5 – 79,5	~80,0
Color, EBC	3,8 – 5,0	3,0 – 4,0	3,0 – 4,2
Proteína total, %	10,5 – 12,5	10,7 – 12,3	~12,0
Proteína soluble, %	4,5 – 5,5	4,6 – 5,2	4,6 – 5,3
Índice de Kolbach, %	43 – 48	42 – 45	44 – 49
Poder diastásico, °L	140 – 160	140 – 175	140 – 170
β-glucanos en mosto, ppm	70 – 140	70 – 130	80 – 160
FAN, ppm (media±Std.)	249 ± 43,3	196 ± 22,2	204 ± 41,6

Comentarios generales:

En general, el alto nivel enzimático de las cebadas canadienses de seis hileras las hace ideales para elaboraciones de cerveza con altos niveles de adjuntos sólidos. Además, algunas de las nuevas cebadas canadienses de seis hileras pueden ofrecer rendimientos de extracto comparables a las variedades de cebada de dos hileras. Cuando se comparan con *Legacy*, *Tradition* y *Stellar-ND* ofrecen rendimientos en cervecería similares a las de dos hileras, con color de la cerveza ligeramente más claro. Es importante tener en cuenta que el contenido de β-glucanos de *Stellar* puede ser más alto que el de *Legacy* o de *Tradition*.

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