

NEWDALE

De dos hileras, resultado del cruzamiento de CDC Stratus/TR236, registrada en 2001, desarrollada por el Dr. Bill Legge, Centro de Investigación de Brandon, Ministerio de Agricultura y Agro-alimentos de Canadá.

Características agronómicas

- Excelente rendimiento
- Buena resistencia al acame y al desgrane
- Maduración mediana-tardía (un día después de *AC Metcalfe*)
- Buena resistencia a enfermedades

Características de calidad de malteo

- Mayor resistencia al pelado
- Mayor friabilidad
- Nivel moderado de extracto
- Buen nivel de enzimas y proteínas solubles
- Bajo contenido de β -glucanos en mosto
- Modificación rápida


Características de calidad de fermentación

- Comportamiento general bueno en la cervecería
- Tiempo de conversión rápido
- Tiempo de filtración de mosto similar a *AC Metcalfe*
- Buen rendimiento en cervecería y uso eficiente de los ingredientes

Comentarios generales:

Los niveles enzimáticos moderados de la cebada *Newdale* la hacen una variedad muy adecuada cuando se usa con adjuntos. Su bajo contenido en β -glucanos también es atractivo para los cerveceros que experimentan problemas con escurrimientos lentos y pobre filtración de cerveza.

Parámetros comparativos de calidad de la malta

 CMBTC™ CANADIAN MALTING BARLEY TECHNICAL CENTRE	Newdale	AC Metcalfe
Extracto fino, %	~80,5	~81,5
Color, EBC	3,5 – 4,5	3,0 – 4,5
Proteína total, %	~12,5	~12,5
Proteína soluble, %	4,6 – 5,2	4,7 – 5,3
Índice de Kolbach, %	40 – 45	42 – 48
Poder diastásico, °L	105 – 135	110 – 150
β -glucanos en mosto, ppm	65 – 100	70 – 120
FAN, ppm (media \pm Std.)	202 \pm 24,4	218 \pm 27,9

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