

AAC 辛诺基

二棱, TR02267/纽代尔的杂交, 于 2012 年注册, 由加拿大农业及农业食品部布兰登研究中心的比尔·莱格博士培育成功。

农艺学特征

- 单产比 AC 麦特卡夫高 13%, 比 CDC 卡扑兰德高 7%
- 抗倒伏性能好
- 籽粒较重、较饱满
- 成熟期与 AC 麦特卡夫相似
- 抗网斑病和斑枯病的性能一般


制麦品质特征

- 浸出物量比 AC 麦特卡夫高
- 大麦蛋白含量较低
- 库值一般
- 色度与 AC 麦特卡夫相近
- 酶含量比 AC 麦特卡夫低, 比 CDC 卡扑兰德高
- β -葡聚糖含量比 AC 麦特卡夫和 CDC 卡扑兰德低

酿酒品质特征

- 酒厂综合表现好
- 糖化时间与 AC 麦特卡夫和 CDC 卡扑兰德相当
- 过滤时间与 AC 麦特卡夫和 CDC 卡扑兰德相近
- 酿造产量与酿造效率高
- 发酵度高

麦芽品质参数比较

 CMBTC <small>CANADIAN MALTING BARLEY TECHNICAL CENTRE</small>	AAC 辛诺基 AAC Synergy	AC 麦特卡夫 AC Metcalfe	CDC 卡扑兰德 CDC Copeland
细粉浸出物, %	~82.1	~81.5	~81.0
色度, EBC	4.0 - 4.4	3.0 - 4.5	2.0 - 3.5
总蛋白, %	~10.5	~12.5	~12.5
可溶蛋白, %	4.4 - 5.3	4.7 - 5.3	4.5 - 5.0
库值, %	41 - 48	42 - 48	42 - 44
糖化酵素力, °L	100 - 135	110 - 150	100 - 130
麦汁 β -葡聚糖, ppm	65 - 110	70 - 120	70 - 110
自由氨基氮, ppm (平均值 \pm 标准差)	194 \pm 13.2	218 \pm 27.9	194 \pm 31.2

综合评论

辛诺基代表着一种在单产和成熟期方面获得了明显改善的品种, 其特征与 AC 麦特卡夫相近。它在制麦与酿酒加工中均有不错的表现。AAC 辛诺基麦芽的浸出物量非常高, 酶含量比 AC 麦特卡夫低、比 CDC 卡扑兰德高, 糖化与过滤时间短。辛诺基麦汁的色度好, 发酵度极佳。

cmbtc.com

如欲了解更多情况, 请洽:

彼得·瓦茨 总经理
 电话: 204-983-1981
 传真: 204-984-5843
 电邮: pwatts@cmbtc.com

李月树博士 制麦与酿酒业务经理
 电话: 204-984-0561
 传真: 204-984-5843
 电邮: yli@cmbtc.com

