


# 加拿大二棱啤酒大麦

## 麦芽品质参数比较

 CMBTC CANADIAN MALTING BARLEY TECHNICAL CENTRE	AC麦特卡夫 AC Metcalfe	CDC 卡扑兰德 CDC Copeland	CDC 麦雷迪斯 CDC Meredith	宾利 Bentley	CDC 金德斯利 CDC Kindersley	AAC 辛诺基 AAC Synergy
细粉浸出物, %	~81.5	~81.0	80.7~81.8	~81.0	~81.0	82.1
色度, EBC	3.0 - 4.5	2.0 - 3.5	3.5 - 5.0	3.0 - 4.5	2.0 - 4.5	4.0 - 4.4
总蛋白, %	~12.5	~12.5	~11.5	~11.0	~12.0	~10.5
可溶蛋白, %	4.7 - 5.3	4.5 - 5.0	4.8 - 5.3	4.2 - 5.2	4.2 - 5.0	4.4 - 5.3
库值, %	42 - 48	42 - 44	44 - 49	40 - 45	42 - 47	41 - 48
糖化酵素力, °L	110 - 150	100 - 130	100 - 140	100 - 130	130 - 170	100 - 135
麦汁 β - 葡聚糖, ppm	70 - 120	70 - 110	75 - 134	90 - 130	60 - 100	65 - 110
自由氨基氮, ppm (平均值 ± 标准差)	218 ± 27.9	194 ± 31.2	200 ± 28.8	208 ± 35.2	210 ± 13.4	194 ± 13.2

## 综合评论

加拿大二棱啤酒大麦品种多年来以其优异的品质著称于世。这些大麦品种被认为具有休眠性低和发芽活力强的特点。它们的优点包括容易制麦，含酶量高，加工方便并具有稳定、可预测的制麦与酿酒性能。籽粒大小均匀和壳薄使富含淀粉的胚乳在浸麦中能够迅速、均匀地吸水，从而为充分溶解和预防由β-葡聚糖引发的问题创造了条件。加拿大二棱啤酒大麦在酿造中生成的α-氨基氮量适中，有利酵母的良好发酵。它们糖化酵素力的值高，可在高辅料酿造条件下促进糖化过程的有效进行。只要按推荐的麦芽加工程序行事，加拿大二棱啤酒大麦品种的麦芽可生成大量的浸出物。值得一提的是较新二棱啤酒大麦品种的浸出物量明显较高，其中的一些品种还具有脂氧化酶活力低等独特的品质特性。

[cmbtc.com](http://cmbtc.com)

如欲了解更多情况，请洽：

<b>彼得·瓦茨</b>	总经理
电话：	204-983-1981
传真：	204-984-5843
电邮：	<a href="mailto:pwatts@cmbtc.com">pwatts@cmbtc.com</a>
<b>李月树博士</b>	制麦与酿酒业务经理
电话：	204-984-0561
传真：	204-984-5843
电邮：	<a href="mailto:yli@cmbtc.com">yli@cmbtc.com</a>