


加拿大六棱啤酒大麦

麦芽品质参数比较

 CMBTC <small>CANADIAN MALTING BARLEY TECHNICAL CENTRE</small>	莱格西 LEGACY	崔迪森 TRADITION	斯泰拉-ND STELLAR-ND
细粉浸出物, %	78.9 - 81.0	78.5 - 79.5	~80.0
色度, EBC	3.8 - 5.0	3.0 - 4.0	3.0 - 4.2
总蛋白, %	10.5 - 12.5	10.7 - 12.3	~12.0
可溶蛋白, %	4.5 - 5.5	4.6 - 5.2	4.6 - 5.3
库值, %	43 - 48	42 - 45	44 - 49
糖化酵素力, °L	140 - 160	140 - 175	140 - 170
麦汁 β -葡聚糖, ppm	70 - 140	70 - 130	80 - 160
自由氨基氮, ppm (平均值 \pm 标准差)	249 \pm 43.3	196 \pm 22.2	204 \pm 41.6

综合评论

总的来说, 加拿大六棱啤酒大麦品种酶含量高的特点使它们成为高固体辅料比酿造的理想选择。此外, 加拿大一些较新六棱麦品种的浸出物量可达到二棱品种的水平。崔迪森和斯泰拉-ND 与莱格西的酒厂表现相近, 但酿出啤酒的色度较低。这里值得一提的是斯泰拉-ND 的 β -葡聚糖含量与莱格西和崔迪森的相比, 可能会较高。

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