

CDC 普拉斯达

二棱, OU1003/CDC 肯德尔的杂交, 于 2008 年注册, 由萨斯喀彻温大学农作物开发中心和札幌啤酒公司培育成功。

农艺学特征

- 单产量与 CDC 肯德尔的相近
- 抗倒伏性一般
- 成熟期比 AC 麦特卡夫的短
- 抗赤霉病的能力一般
- 抗坚黑穗病、假散黑粉病和半散黑粉病的能力一般
- 很易感染真黑粉病

制麦品质特征

- 制麦表现与 CDC 肯德尔的相近
- 含酶量较高
- 浸出物量较高
- 制出的麦芽不含脂氧化酶
- 可溶蛋白量较高
- β -葡聚糖含量属中等


酿酒品质特征

- 酒厂综合表现好
- 糖化时间很短
- 过滤时间比 AC 麦特卡夫的短
- 酿造产量与酿造效率高
- 不含脂氧化酶这一特征对啤酒的泡持性和风味稳定性有正面的影响 (氧化较慢)

综合评论

不含脂氧化酶这一特征对啤酒的泡持性和稳定性有正面的影响, 有利于延长啤酒的保鲜期和改善啤酒的可运输性。CDC 普拉斯达的糖化酶素力明显较高, 使其十分适合高辅料比酿造。此外, 其皮壳附着性的改善有助于在过滤过程中生成较好的过滤床。

麦芽品质参数比较

 CMBTC CANADIAN MALTING BARLEY TECHNICAL CENTRE	CDC 普拉斯达 CDC PolarStar	AC 麦特卡夫 AC Metcalfe
细浸出物, %	81.7 - 82.5	~81.5
色度, EBC	4.0 - 4.4	3.0 - 4.5
总蛋白, %	9.6 - 10.9	~12.5
可溶蛋白, %	5.0 - 5.7	4.7 - 5.3
库值, %	44 ~ 52	42 - 48
糖化酶素力, °L	120 - 160	110 - 150
麦汁 β -葡聚糖, ppm	75 - 120	70 - 120
自由氨基酸, ppm (平均值 \pm 标准差)	212 \pm 37.0	218 \pm 27.9

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