

赛尔维扎

二棱，TR251/纽戴尔和 TR253/纽戴尔的杂交，于 2011 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

- 单产很高，明显地高于 AC 麦特卡夫和 CDC 卡扑兰德
- 成熟期比 AC 麦特卡夫略晚
- 抗倒伏性能与 AC 麦特卡夫相近
- 抗病性能好

制麦品质特性

- 浸出物量很高
- 可溶蛋白和自由氨基氮的含量好
- 酶含量高，比 AC 麦特卡夫低，但比 CDC 卡扑兰德高
- 麦芽的 β -葡聚糖含量比 AC 麦特卡夫高


酿酒品质特征

- 酒厂的综合表现好
- 糖化时间与 AC 麦特卡夫和 CDC 卡扑兰德相当
- 过滤性能与 AC 麦特卡夫和 CDC 卡扑兰德相近
- 酿造产量与酿造效率高
- 发酵度好

综合评论

赛尔维扎代表着单产潜力获得极大改进的一类品种。其品质特征与哈灵顿、AC 麦特卡夫和 CDC 肯德尔的相近。该品种最大的特点在于能够稳定地维持较低的大麦蛋白含量、高的浸出物量和适中的酶含量。

麦芽品质参数比较

 CMBTC <small>CANADIAN MALTING BARLEY TECHNICAL CENTRE</small>	赛尔维扎 Cerveza	AC 麦特卡夫 AC Metcalfe	CDC 卡扑兰德 CDC Copeland
细粉浸出物，%	~81.3	~81.5	~81.0
色度，EBC	2.0 - 4.0	3.0 - 4.5	2.0 - 3.5
总蛋白，%	~11.5	~12.5	~12.5
可溶蛋白，%	4.0 - 5.0	4.7 - 5.3	4.5 - 5.0
库值，%	40 - 45	42 - 48	42 - 44
糖化酵素力，°L	110 - 130	110 - 150	100 - 130
麦汁 β -葡聚糖，ppm	70 - 150	70 - 120	70 - 110
自由氨基氮，ppm (平均值 \pm 标准差)	182 \pm 30.9	218 \pm 27.9	194 \pm 31.2

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