

# AAC 康奈克特

## 质量亮点

- ✿ 非常重和丰满的籽粒
- ✿ 很高的浸出率
- ✿ 适中的酶和氨基氮水平
- ✿ 良好的酿造性能
- ✿ 较高的极限发酵度

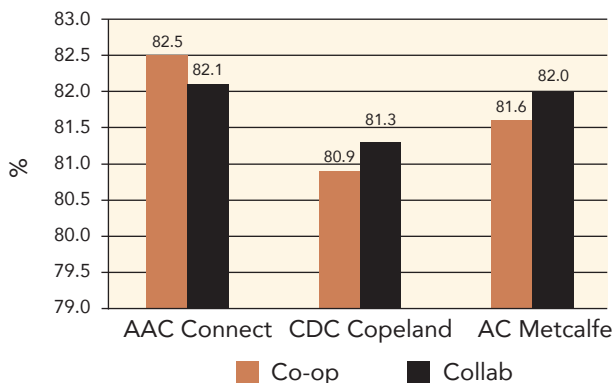
AAC 康奈克特 是一种春季两棱带壳啤酒大麦品种，2016年在加拿大注册。是TR04282和BM9831D-229的杂交品种。它由Bill Legge博士在加拿大农业和农业食品部布兰登研究中心培育。

根据加拿大品种注册要求，所有大麦在注册前需要经过严格的质量评估，候选品种在农艺性状，抗病力和质量方面不低于对照品种。以下是育种者用于申请注册的合作和协作试验结果的重点。

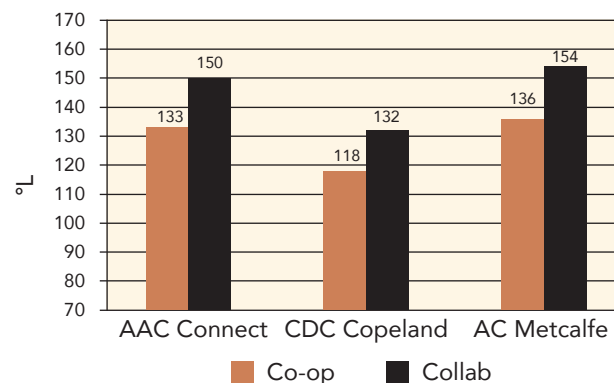
## 制麦质量特性：

- 浸出率高于AC麦特卡夫和CDC卡朴兰德
- 库值高于 AC麦特卡夫 和 CDC卡朴兰德
- 麦芽酶水平低于AC麦特卡夫，高于CDC卡朴兰德
- 氨基氮水平高于CDC卡朴兰德，低于AC麦特卡夫
- β-葡聚糖含量处于AC麦特卡夫和CDC卡朴兰德之间
- 麦芽色高度于AC麦特卡夫和CDC卡朴兰德
- 糖化时间短于CDC卡朴兰德和AC麦特卡夫相似
- 极限发酵度高于AC麦特卡夫和CDC卡朴兰德相似

浸出率



糖化酵素力



## 农艺性状：

- 产量比AC麦特卡夫高11%；比CDC卡朴兰德高出5%
- 秸秆比AC麦特卡夫和CDC卡朴兰德更短更强壮
- 比AC麦特卡夫和CDC卡朴兰德更重，更饱满的籽粒
- 成熟日期类似于AC麦特卡夫
- 抗斑点状网斑病，表面黑穗病和茎锈病
- 对FHB的适度抵抗力，比AC麦特卡夫和CDC卡朴兰德明显低的DON积累

在育种周期即将结束时，选定的品系进入“合作”测试计划，由育种者协调，为期两年，在大草原区多达20个地点种植，对照品种为（AC Metcalfe，CDC Copeland和AAC Synergy）。在第一年之后，来自合作试验的最佳育种品系也进入了“协作”测试计划，该计划在大草原上的8个地点与“合作”测试计划两个相同的对照品种一起种植两年（由酿造和啤酒大麦研究所协调）。通过微型麦芽制作试验评估合作和协作测试样品的麦芽质量。结果将提交给草原大麦和燕麦注册委员会（PRCOB），由此提供注册建议给加拿大食品检验局<sup>1</sup>。

## CMBTC 中试规模制麦及酿造结果

一旦新品种在加拿大注册后将由相应的负责该品种商业化的种子公司或由缔约方开始扩繁，代表性的大麦样品将被送到CMBTC，用于在标准加工条件下进行中试规模的麦芽制造和酿造试验<sup>2,3</sup>。

以下数据代表了CMBTC用2015年和2019年作物年份AAC康奈克特样本及AC 麦特卡夫和CDC卡朴兰德对照样品进行中型试验产生结果的平均值。范围数据来自年平均值。

### 制麦表现

AC康奈克特大麦在麦芽制作过程中表现良好。麦芽具有非常高的浸出率，高于AC麦特卡夫和CDC卡朴兰德。良好的酶水平，略低于AC麦特卡夫，高于CDC卡朴兰德。可溶性蛋白质略高于这两个对照品种，氨基氮高于CDC卡朴兰德，低于AC麦特卡夫。β-葡聚糖介于AC麦特卡夫和CDC卡朴兰德之间

表1：麦芽质量参数比较

	AAC康奈克特		CDC卡朴兰德		AC麦特卡夫	
	5 yr average (n=16)	5 yr range (n=16)	5 yr average (n=99)	5 yr range (n=99)	5 yr average (n=101)	5 yr range (n=101)
浸出率	82.8	81.7 – 84.9	81.6	78.7 – 83.8	82.0	79.3 – 83.9
色度	4.78	2.96 – 7.12	3.68	1.66 – 6.91	4.39	2.30 – 8.92
色度	2.26	1.57 - 3.14	1.84	1.08 - 3.06	2.11	1.30 - 3.80
总蛋白	11.55	9.6 – 12.9	11.56	9.40 – 13.41	11.84	9.75 – 13.32
可溶蛋白	5.35	4.43 – 6.43	4.86	3.84 – 5.80	5.14	4.25 – 6.20
库值	46.7	34.7 – 59.2	42.3	30.4 – 50.8	43.4	34.7 – 51.9
糖化酵素力	483	380 – 579	455	334 – 600	516	336 – 586
糖化酵素力	143	113 - 170	135	100 - 176	152	109 - 172
β-葡聚糖	124	77 – 194	117	56 - 372	139	60 – 341
自由氨基氮	202	153 – 251	191	128 – 253	214	158 – 279

<sup>2</sup> 制麦过程条件：浸麦：在14-15° C下38-42小时；发芽：在14-16° C下长达96小时；烘干：21小时，焙焦温度@ 80-82° C，最长4小时。

### 酿造表现

AAC 康奈克特在酿造过程中表现良好。糖化时间，麦汁清澈时间和过滤时间均与AC麦特卡夫和CDC卡朴兰德相似。麦芽汁色度比CDC卡朴兰德高，与AC麦特卡夫相当。酿造效率略低于AC麦特卡夫，与CDC卡朴兰德相当，而极限发酵度与CDC卡朴兰德相当，显著高于AC麦特卡夫。

表2：酿造质量参数比较。

	AAC康奈克特		CDC卡朴兰德		AC麦特卡夫	
	5 yr average (n=17)	5 yr range (n=17)	5 yr average (n=65)	5 yr range (n=65)	5 yr average (n=77)	5 yr range (n=77)
糖化时间	14	7 – 25	18	7 - 26	15	6 - 22
麦汁清澈时间	7	5 – 10	6	2 - 9	6	2 - 11
过滤时间	50	38 - 66	49	40 - 55	49	40 - 58
麦汁色度	3.97	2.86 – 6.13	3.39	2.29 - 7.03	4.04	2.59 - 6.67
酿造效率	91.8	85.9 – 95.1	92.3	87.8 - 96.1	92.6	85.9 - 96.5
极限发酵度	88.8	84.9 – 92.1	88.6	80.6 - 92.4	86.7	79.6 - 90.4

<sup>3</sup> 酿造工艺条件：糖化30分钟 @48° C，30分钟@65° C，1分钟@77° C；使用3.75:1的水与麦芽比。135L喷淋。90分钟煮沸。15分钟漩涡沉淀。

如需更多信息请联系：

Peter Watts 彼得·沃茨-管理总经理 电话：204-983-1981 电子邮件：pwatts@cmbtc.com  
Yueshu Li 李月树 博士 - 啤酒和酿造业务总监 电话：204-984-0561 电子邮件：yli@cmbtc.com

cmbtc.com

