


# CEBADA MALTERA DE DOS HILERAS

## Parámetros comparativos de calidad de malta

|  CMBTC <sup>TM</sup><br>CANADIAN MALTING BARLEY TECHNICAL CENTRE | AC Metcalfe | CDC Copeland | CDC Meredith | Bentley    | CDC Kindersley | AAC Synergy |
|---|-------------|--------------|--------------|------------|----------------|-------------|
| Extracto fino, %  | ~81,5       | ~81,0        | 80,7 ~81,8   | ~81,0      | ~81,5          | 82,1        |
| Color, 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   |
| Proteína total, %   | ~12,5       | ~12,5        | ~11,5        | ~11,0      | ~12,0          | ~10,5       |
| Proteína soluble, %   | 4,7 – 5,3   | 4,5 – 5,0    | 4,8 – 5,3    | 4,2 – 5,2  | 4,5 – 5,0      | 4,4 – 5,3   |
| Índice de Kolbach, %  | 42 – 48     | 42 – 44      | 44 – 49      | 40 – 45    | 42 – 47        | 41 – 48     |
| Poder diastásico, °L  | 110 – 150   | 100 – 130    | 100 – 140    | 100 – 130  | 130 – 170      | 100 – 135   |
| β-glucanos en mosto, ppm  | 70 – 120    | 70 – 110     | 75 – 134     | 90 – 130   | 60 – 100       | 65 – 110    |
| FAN, ppm (media±Std.)   | 218 ± 27,9  | 194 ± 31,2   | 200 ± 28,8   | 208 ± 35,2 | 210 ± 13,4     | 194 ± 13,2  |

## Comentarios generales:

Durante mucho tiempo, las cebadas cerveceras canadienses de dos hileras han sido mundialmente reconocidas por su calidad. Tienen baja latencia o dormancia y buen vigor de germinación. Se maltean fácilmente y tienen un alto potencial enzimático. Son fáciles de manejar y dan un rendimiento predecible y consistente de malteo y fermentación. Presentan tamaño de grano uniforme, con cáscara fina, facilitando la hidratación rápida y uniforme del endospermo amiláceo durante la maceración. Esto a su vez conduce a una modificación homogénea y a la ausencia de problemas con β-glucanos. Se producen niveles adecuados de α-amino nitrógeno, promoviendo una buena fermentación por la levadura. Poseen alto poder diastásico que lleva a una conversión eficiente de altos niveles de adjuntos en cervecería. Se producen altos rendimientos de extracto siempre y cuando se sigan los procedimientos recomendados dentro de la maltería. Es importante tener en cuenta que algunas de las variedades más nuevas de dos hileras ofrecen rendimientos de extracto significativamente más altos, y algunas ofrecen atributos especiales de calidad, tales como tener una baja actividad de lipoxidasas.

**cmbtc.com**

### Para obtener más información:

**Peter Watts**      **Director Ejecutivo**  
 Teléfono: 204-984-1981  
 Fax: 204-984-5843  
 Correo electrónico: pwatts@cmbtc.com

**Dr. Yueshu Li**      **Director de Operaciones de Malteo y Cervecería**

Teléfono: 204-984-0561  
 Fax: 204-984-5843  
 Correo electrónico: yli@cmbtc.com