

AC METCALFE

De dos hileras, resultado del cruzamiento de Oxbow/Manley, registrada en 1997, desarrollada por el Dr. Bill Legge, del Centro de Investigación de Brandon, Ministerio de Agricultura y Agro-alimentos de Canadá

Características agronómicas

- Mayor rendimiento
- Maduración más precoz que Manley
- Resistencia moderada al acame
- Buena resistencia a enfermedades

Características de calidad de malteo

- Mejor resistencia al pelado
- Extracto más alto
- Niveles promedio de enzimas y proteínas solubles
- Bajo nivel de β -glucanos en mosto
- Modificación rápida


Características de calidad de fermentación

- Buen comportamiento general en la cervecería
- Tiempo de conversión rápido
- Filtración de mosto aceptable
- Buen rendimiento en cervecería y uso eficiente de los ingredientes

Comentarios generales:

Los altos niveles de extracto y enzimas de *AC Metcalfe* hacen que esta variedad sea muy apta cuando se usa con altos niveles de adjuntos sólidos. Su bajo contenido de β -glucanos la hace atractiva para los cerveceros que tienen problemas de escurrimientos lentos y pobre filtración de cerveza.

Parámetros comparativos de calidad de la malta

 CMBTC™ CANADIAN MALTING BARLEY TECHNICAL CENTRE	AC Metcalfe	CDC Copeland
Extracto fino, %	~81,5	~81,0
Color, EBC	3,0 – 4,5	2,0 – 3,5
Proteína total, %	~12,5	~12,5
Proteína soluble, %	4,7 – 5,3	4,5 – 5,0
Índice de Kolbach, %	42 – 48	42 – 44
Poder diastásico, °L	110 – 150	100 – 130
β -glucanos en mosto, ppm	70 – 120	70 – 110
FAN, ppm (media \pm Std.)	218 \pm 27,9	194 \pm 31,2

cmbtc.com

Para obtener más información:

Peter Watts **Director Ejecutivo**
Teléfono: 204-983-1981
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