

Einstufung der Vermälzungseignung von Winterweizensorten mehrjährig (2003-2005)

Sorten	Back-qual. gruppe	Extrakt-gehalt	Endver-gärungs-grad	Viskosi-tät	Roh-protein-gehalt	Eiweiß-lösungs-grad *)	Gesamt-Bewer-tung	Fusarium-Resistenz
abschließende Bewertung nach drei Prüffahren								
Batis	A	+	(-)	o	(+)	++	o	(+)
Cubus	A	++	+	(-)	(+)	o	+	(+)
Tommi	A	+	o	(+)	o	o	o	(+)
Dekan	B	+	(+)	(+)	(+)	o	(+)	(+)
Ephoros EU	B	++	-	(-)	+	++	o	(+)
Maltop	B	+++	o	++	+	++	++	(+)
Hermann	C	++	o	+	+	+	+	+
vorläufige Bewertung nach zwei Prüffahren								
Alitis	A	(+)	o	o	(+)	(+)	o	(+)
Boomer	A	+++	o	(-)	(+)	(+)	(+)	o
Impression	A	+	(-)	-	(+)	(+)	(-)	+
Leiffer	A	+	(-)	(+)	(+)	(+)	o	(+)
Anthus	B	+++	o	(+)	++	+	++	(+)
Solitär	B	(+)	(+)	o	o	(+)	o	++
Trendbewertung nach einem Prüffahr								
Toras	A	++	(-)	(-)	(+)	o	o	++

*) +++ = sehr hoch, angestrebt wird die Ausprägung o oder (+)

Quelle: Versuch 102 2003-2005

Landessortenversuch WINTERWEIZEN, Versuch 102, Erntejahr 2003-2005

Mälzungseigenschaften, Sorten

Sorten	Extrakt- gehalt %	Endver- gärungs- grad %	Eiweiß- gehalt N * 6.25	Eiweiß- lösungs- grad %	Farbe EBC	Viskosi- tät mPas	Lösl. N mg/100 g MT	ph-Wert
abschließende Bewertung nach drei Prüffahren								
A Batis	84.1	79.2	13.7	38.1	4.3	1.71	821	6.08
A Cubus	84.7	81.1	13.7	33.8	4.2	1.78	729	6.22
A Tommi	84.0	79.8	14.1	33.0	4.0	1.69	737	6.13
B Dekan	84.1	80.5	13.4	33.2	4.3	1.69	701	6.21
B Ephoros EU	84.6	78.8	13.2	39.0	4.1	1.81	814	6.09
B Maltop	85.4	80.2	13.2	38.3	4.6	1.60	800	6.12
C Hermann	84.7	80.2	13.0	36.4	4.7	1.64	750	6.19
vorläufige Bewertung nach zwei Prüffahren								
A Alitis	83.6	79.6	13.4	35.6	3.8	1.74	748	6.11
A Boomer	85.2	79.6	13.4	34.4	4.3	1.78	728	6.21
A Impression	84.0	79.1	13.6	35.9	3.8	1.85	769	6.12
A Leiffer	83.8	79.4	13.4	35.4	4.3	1.68	751	6.13
B Anthus	85.9	80.1	12.6	37.4	4.4	1.66	738	6.15
B Solitär	83.6	80.7	14.3	34.8	4.4	1.72	783	6.14
Trendbewertung nach einem Prüffahr								
A Toras	84.7	79.4	13.9	33.0	3.7	1.78	726	6.16
Mittel	84.4	79.8	13.5	35.6	4.2	1.72	757	6.15

Landessortenversuch WINTERWEIZEN, Versuch 102, Erntejahr 2005

Mälzungseigenschaften, Sorten und Orte

Sorten Orte	Extrakt- gehalt %	Endver- gärungs- grad %	Eiweiß- gehalt N * 6.25	Eiweiß- lösungs- grad %	Farbe EBC	Viskosi- tät mPas	Lösl. N mg/100 g MT	ph-Wert
LSV (Least Square-Mittelwerte von insgesamt 7 Orten)								
A Akrotos	85.3	79.2	13.4	41.2	4.8	1.71	884	6.03
A Alitis	85.0	79.6	13.0	39.5	4.1	1.71	817	6.04
A Batis	85.4	79.4	13.4	42.9	4.6	1.66	916	6.01
A Boomer	85.9	79.9	13.1	37.4	4.5	1.74	780	6.17
A Cubus	85.9	81.6	13.3	36.0	4.3	1.77	764	6.15
A Impression	84.8	79.1	13.3	41.0	4.1	1.80	866	6.06
A Lahertis	84.0	77.8	13.4	40.7	4.5	1.84	875	6.08
A Leiffer	84.5	79.7	13.2	37.1	4.5	1.65	784	6.10
A Tommi	84.9	80.1	13.6	34.7	4.1	1.67	756	6.08
A Toras	85.7	79.6	13.6	36.0	3.9	1.75	780	6.10
B Anthus	86.8	80.4	12.1	39.7	4.6	1.65	766	6.11
B Dekan	84.8	80.9	13.4	34.2	4.4	1.65	732	6.15
B Ephoros EU	85.6	78.4	13.1	43.7	4.7	1.76	910	6.00
B Maltop	86.0	79.8	13.1	39.7	4.3	1.61	836	6.07
B Solitär	84.7	80.7	13.9	37.6	4.7	1.72	831	6.07
C Hermann	85.6	80.3	12.8	39.4	4.8	1.63	807	6.14
Wertprüfung								
EGER3362 (Garantus)	83.6	80.0	13.3	33.6	4.4	1.68	718	6.11
EGER3364 (Carenius)	83.4	77.1	13.8	39.2	4.2	2.10	859	6.14
LCHW3320 (Skalmeje)	84.8	80.3	12.8	31.8	4.0	1.75	653	6.16
LIPP3328 (Potenzial)	83.8	79.8	13.0	35.0	4.2	1.67	729	6.12
MOTE3348 (Mirage)	84.7	79.6	13.4	38.7	4.8	1.67	824	6.14
NORD3366 (Mulan)	84.9	79.8	13.0	41.2	4.2	1.68	849	6.04
SCOB3338 (Lucius)	84.7	79.1	13.4	38.5	4.4	1.74	825	6.07
SHWE3300 (Manager)	85.2	80.2	12.7	39.7	5.1	1.76	803	6.09
SWSD3316 (Meteor)	85.0	79.9	13.7	37.8	4.3	1.65	825	6.08
SWSD3318 (Zobel)	85.0	80.7	13.6	40.0	4.7	1.58	864	6.11
Mittelwerte	85.0	79.7	13.2	38.3	4.4	1.72	810	6.09

Landessortenversuch WINTERWEIZEN, Versuch 102, Erntejahr 2005

Mälzungseigenschaften, Sorten und Orte

Sorten Orte	Extrakt- gehalt %	Endver- gärungs- grad %	Eiweiß- gehalt N * 6.25	Eiweiß- lösungs- grad %	Farbe EBC	Viskosi- tät mPas	Lösl. N mg/100 g MT	ph-Wert
Orte (Least Square-Mittelwerte von insgesamt 26 Sorten)								
Osterseeon (WP)	85.9	79.2	12.6	40.2	4.8	1.72	808	6.14
Reith	85.7	79.4	13.6	44.3	5.1	1.69	963	6.04
Köfering (WP)	86.1	79.7	12.3	39.2	4.4	1.80	768	6.07
Wolfsdorf	83.9	80.7	14.0	35.4	4.3	1.62	793	6.12
Greimersdorf	85.3	80.6	13.3	39.2	4.2	1.69	834	6.05
Giebelstadt	83.5	80.0	14.3	31.3	3.9	1.73	714	6.14
Günzburg (WP)	85.9	79.7	12.5	38.7	4.3	1.72	774	6.10

Die Malzanalysen wurden am Lehrstuhl für Technologie der Brauerei I, TU Weihenstephan durchgeführt