

Einstufung der Vermälzungseignung von Winterweizensorten mehrjährig (2004-2006)

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	(+)	(+)
Anthus	B	+++	o	+	++	++	++	(+)
Dekan	B	+	(+)	(+)	(+)	o	(+)	(+)
Hermann	C	++	o	+	+	++	+	+
vorläufige Bewertung nach zwei Prüffahren								
Meteor	A	+	(-)	+	o	++	o	(+)
Mirage	A	+	o	(+)	(+)	+	(+)	o
Potenzial	A	(+)	o	(+)	(+)	o	o	(+)
Toras	A	+	(-)	o	o	o	(-)	++
Manager	B	+	(-)	(-)	+	+	o	(+)
Skalmeje	C	++	(+)	o	+	(-)	+	(+)
Trendbewertung nach einem Prüffahr								
Akratos	A	++	(-)	(-)	+	++	o	(+)
Türkis	A	+	(-)	+	o	+	o	(+)

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

Quelle: Versuch 102 2004-2006

Landessortenversuch WINTERWEIZEN, Versuch 102, Erntejahr 2004-2006
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	84.8	79.7	13.4	40.4	4.7	1.69	865	6.02
A Cubus	85.2	81.4	13.4	36.3	4.6	1.76	769	6.14
B Anthus	86.4	80.2	12.4	40.9	4.9	1.63	810	6.07
B Dekan	84.6	80.9	13.2	35.0	4.6	1.66	731	6.15
C Hermann	85.3	80.2	13.0	40.2	5.2	1.62	831	6.12
vorläufige Bewertung nach zwei Prüffahren								
A Meteor	85.0	79.7	13.8	40.7	4.6	1.63	894	6.04
A Mirage	84.7	80.5	13.3	39.5	4.7	1.66	838	6.13
A Potenzial	84.1	80.7	13.2	36.0	4.0	1.68	750	6.11
A Toras	85.0	79.6	13.7	35.8	4.1	1.73	775	6.10
B Manager	84.7	79.9	13.0	39.6	5.0	1.77	817	6.07
C Skalmeje	85.2	80.9	12.5	33.5	4.0	1.71	660	6.14
Trendbewertung nach einem Prüffahr								
A Akratos	85.3	79.5	13.0	40.5	4.4	1.75	845	6.05
A Türkis	84.5	80.0	13.9	38.9	4.8	1.60	862	6.05
Mittel	85.0	80.2	13.2	38.3	4.6	1.68	804	6.09

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

Landessortenversuch WINTERWEIZEN, Versuch 102, Erntejahr 2006
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
A Akrotos	84.2	80.0	14.4	39.3	4.3	1.76	903	6.01
A Batis	83.6	80.4	14.8	37.4	4.4	1.70	900	6.01
A Cubus	83.6	81.8	14.9	34.3	4.6	1.75	816	6.08
A Meteor	83.6	80.1	15.4	40.2	4.6	1.61	987	5.98
A Mirage	83.3	81.5	14.9	38.1	4.6	1.65	906	6.09
A Potenzial	82.8	81.7	14.8	34.8	3.9	1.68	821	6.06
A Toras	83.3	80.2	15.4	33.9	4.0	1.70	830	6.06
A Türkis	83.1	80.6	15.5	37.5	4.8	1.59	929	6.01
B Anthus	84.9	80.4	13.9	40.4	5.0	1.62	901	6.03
B Dekan	83.1	81.6	14.7	32.5	4.4	1.67	763	6.11
B Manager	83.1	80.4	14.7	37.8	4.8	1.77	886	6.02
C Hermann	84.1	80.2	14.6	40.6	5.7	1.63	948	6.06
C Skalmeje	83.9	81.7	14.0	32.5	3.9	1.68	726	6.09
Orte								
Desching	84.3	80.5	13.8	39.7	5.1	1.73	877	6.01
Reith	83.2	80.8	15.1	37.2	4.7	1.62	900	6.05
Feistenaich	83.9	80.5	14.7	40.7	4.9	1.60	968	6.06
Giebelstadt	83.1	81.4	15.5	35.0	4.2	1.70	870	6.04
Wolfsdorf	84.4	81.1	13.7	35.4	4.0	1.72	773	6.09
Greimersdorf	82.4	80.5	16.0	33.8	4.1	1.69	865	6.08
Günzburg	83.8	80.8	14.5	36.2	4.7	1.67	841	6.02
Mittel	83.6	80.8	14.8	36.9	4.5	1.68	870	6.05

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