



**Qualités technologiques de la variété d'orge de printemps**



*Dr. Frank Rath*

*Research Institute for Raw Materials*



# PRESTIGE : RESULTATS QUALITE MALT

Source : Test EBC Europe du Nord

Essais EBC Récolte 2000  
 Region de l'Europe du Nord : Danemark, Finlande, Suède, Estonie  
 Moyenne de 6 lieux

	Extrait Sac %	Taux de Protéines %	Acide Soluble mg	Indice de Kolbach %	Fiabilité %	Viscosité mPa.s	Beta-Glucane mg/l	App. Fin. Atten. %	Pouvoir Dastisque (DK)
<b>Témoin 1</b>	83,4	10,6	770	46,0	82	1,45	226	85	356
<b>Témoin 2</b>	83,7	10,8	840	48,0	77	1,46	326	83	297
<b>Moyenne Témoin</b>	83,6	10,7	805,0	47,0	79,5	1,5	276,0	84,0	326,5
<b>Moyenne essais</b>	83,1	10,4	802	48,2	83	1,44	192	83,3	300,8
<b>Prestige</b>	<b>83,2</b>	<b>10,6</b>	<b>820</b>	<b>48,0</b>	<b>85</b>	<b>1,42</b>	<b>141</b>	<b>84</b>	<b>354</b>



# PRESTIGE : CARACTERISTIQUES MALT

Etude des variétés pour leur inscription dur la Liste des Variétés Recommandées

Région : Europe du Nord

Années d'étude : 1998 à 2000

	Taux d'extrait	Taux de protéines	Indice de Kolbach	Hartong VZ 45	Friabilité	Viscosité	Note finale Atténuatio
Témoin 1	9	2	6	7	6	3	8
Témoin 2	9	2	9	9	6	2	7
Moyenne Témoin	9	2	7,5	8	6	2,5	7,5
Moyenne Essais	8,3	2,0	7,6	8,3	7,2	1,3	7,6
<b>Prestige</b>	<b>8</b>	<b>3</b>	<b>6</b>	<b>9</b>	<b>6</b>	<b>1</b>	<b>8</b>

# QUALITE TECHNOLOGIQUE PRESTIGE

## Synthèse :

Par rapport aux variétés actuellement utilisées par les malteurs,  
aux variétés témoins ou nouvelles,

la qualité malt de Prestige est confirmée.

Taux d'extrait sec, de protéines, Indice de Kolbach, pouvoir diastasique... sont significativement favorables pour les utilisateurs.

Ces qualités positives s'observent quelle que soit l'origine géographique des échantillons.

Sur plusieurs années, Prestige confirme une réelle régularité de ses caractéristiques.