

PRESTIGE

Analyse des caractéristiques Malt et Bière chez Carlsberg

Jørgen Larsen

Laboratoire de Recherche Carlsberg

Copenhague

Le test qualité Carlsberg Malt et Bière

Les caractères analysés :

- Taux d'extrait
- Taux de protéines
- Tamisage > 2,5 mm
- Taux de β -glucan
- Energie germinative
- Taux de germination
- Taux de β -amylase
- Infection par Fusarium
- Couleur
- Azote soluble
- Friabilité
- Modification
- Homogénéité
- Pouvoir diastasique
- Taux d' α -amylase
- Temps nécessaire pour atteindre 95% de modification

Les test qualité Malt et Bière : caractères analysés

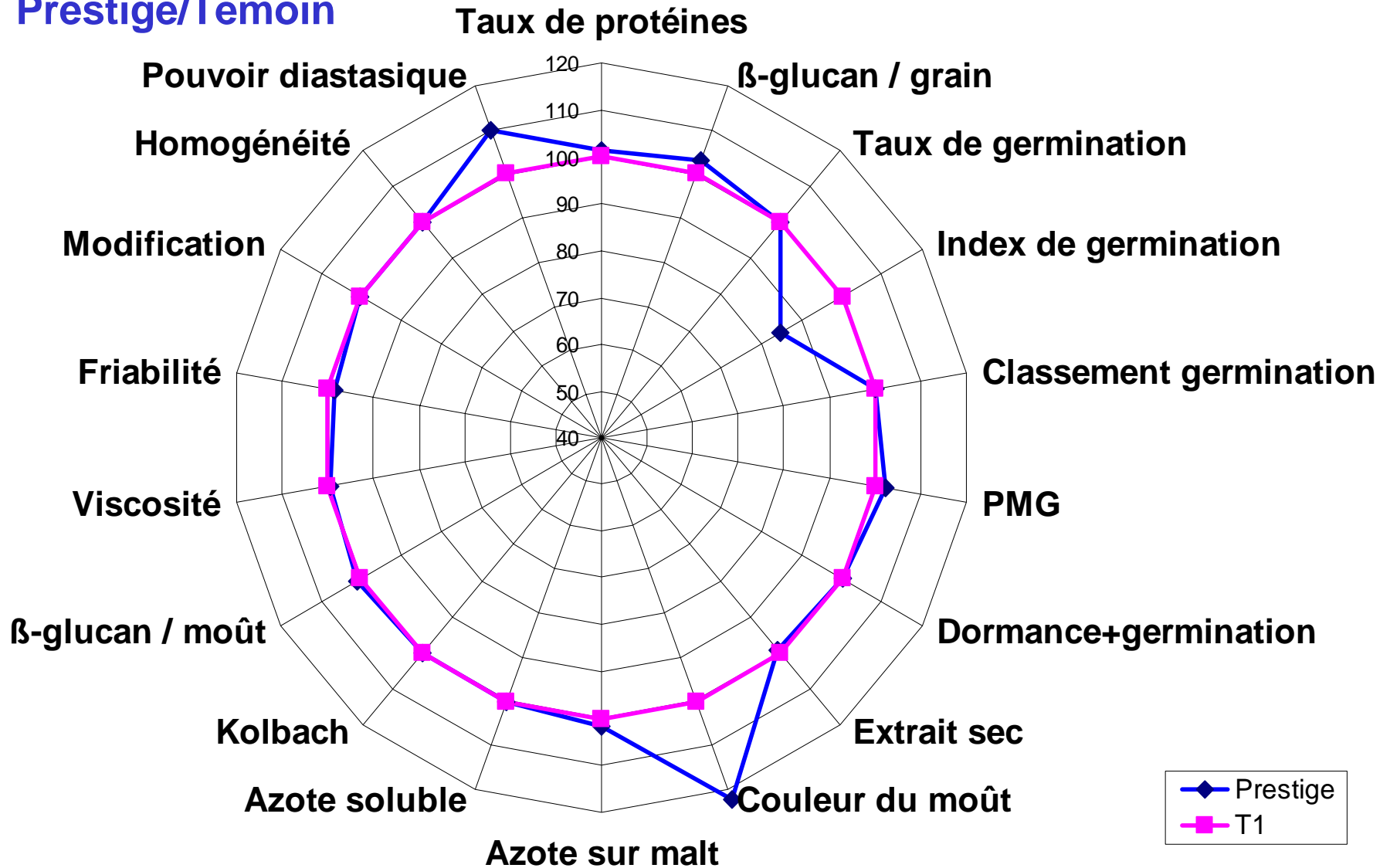
- Durée de filtration du moût et de la bière
- Qualité du moût
- Durée de la fermentation
- Goût de la bière
- Stabilité du goût
- Caractéristiques et stabilité de la mousse



Qualité Carlsberg



Résultat de Prestige/Témoin



Qualité Carlsberg

Synthèse des analyses :

- Prestige présente des caractéristiques technologiques très favorables et répondant aux besoins de la malterie et de la brasserie.
- Les tests sur échantillons et les tests industriels jusqu'à la fabrication de bière ont confirmé son intérêt pour la filière orge-malt-bière

Compte-tenu de ces résultats, Prestige est retenue sur la liste positive des variétés Carlsberg.