

Orge de printemps de brasserie

THORGAALL

*A la conquête de
l'Europe*

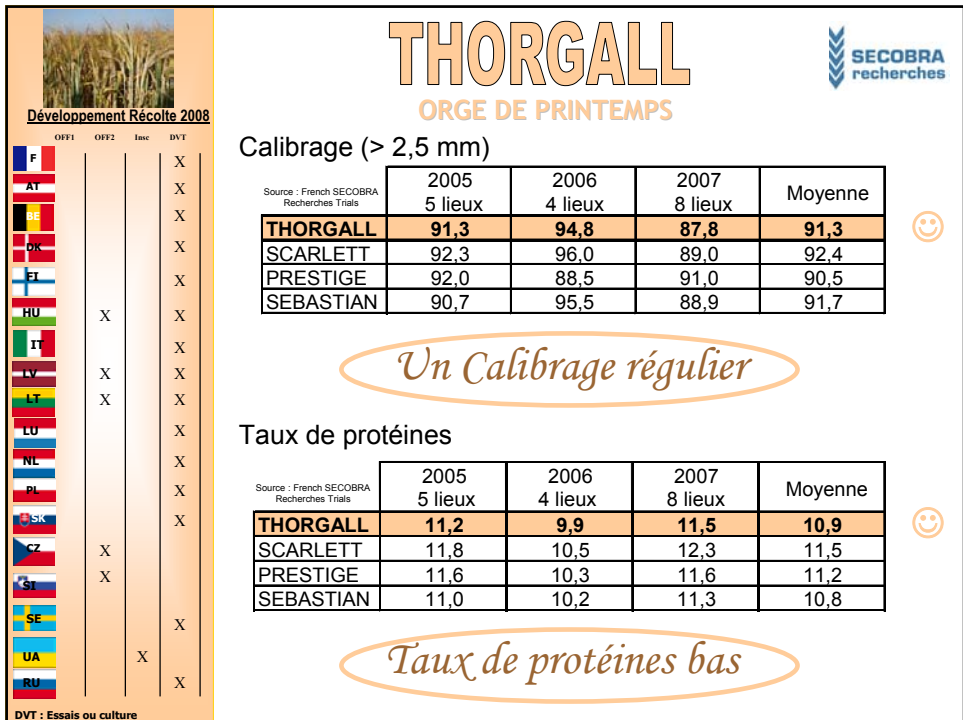
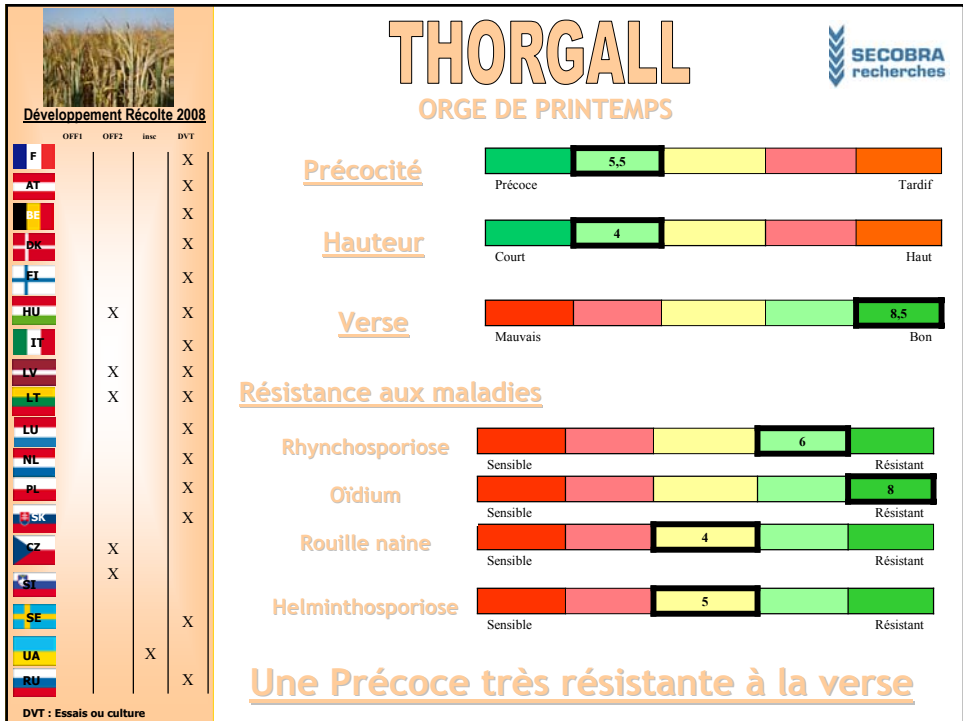
- Validée Classe A par les Malteurs et Brasseurs de France.
- Productivité élevée avec un bon comportement vis-à-vis de la verse et des principales maladies.
- Bon calibrage et teneur modérée en protéines.

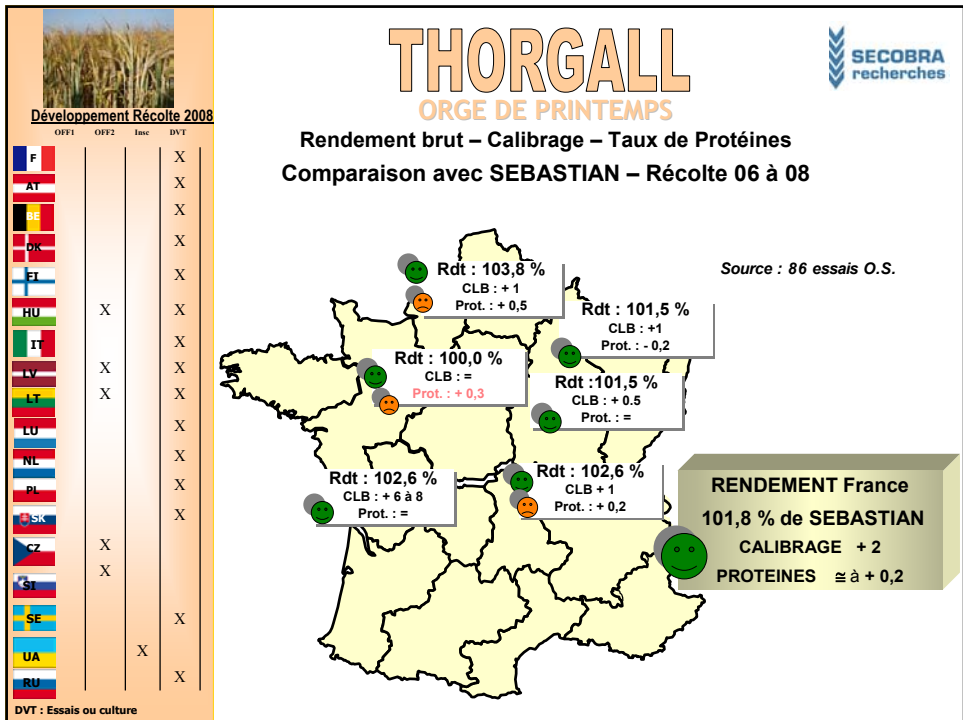
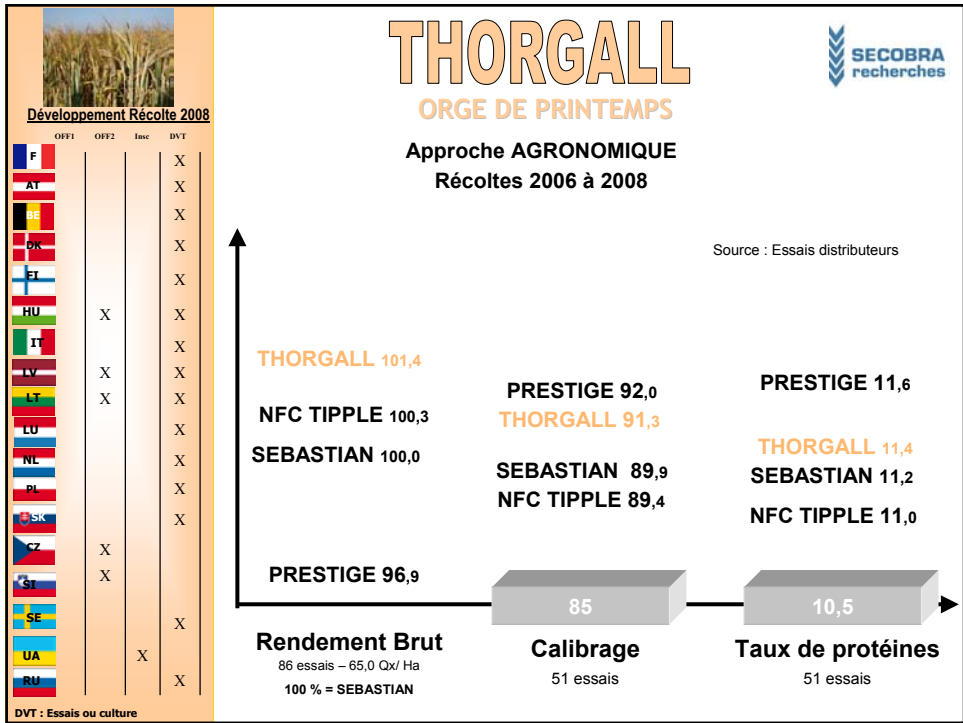


Obtention

**SECOBRA
Recherches**

Centre de Bois-Henry – 78580 MAULE
Tél : 01 34 75 84 40 – Fax : 01 30 90 76 69
www.secobra.com







Développement Récolte 2008

	OFF1	OFF2	Inc	DVT
F				X
AT				X
BE				X
DK				X
EL				X
HU		X		X
IT				X
LV		X		X
LT		X		X
LU				X
NL				X
PL				X
SK				X
CZ		X		X
SI		X		X
SE				X
UA			X	X
RU				X

DVT : Essais ou culture

THORGALL

ORGE DE PRINTEMPS



Qualité Malt – Résultats officiels français

Récoltes 05 + 06

	SCARLETT	ASTORIA	SEBASTIAN	THORGALL
Rendement économique (% (SCARLETT + SEBASTIAN)/2)				107,3
Humidité (%)	4,1	3,9	4,1	4,5
Extrait (% m.s.)	81,6	80,5	82,2	81,7
Couleur (EBC)	3,4	2,9	3,6	3,3
pH	5,86	5,84	5,82	5,81
Protéines totales (% m.s.)	11,0	10,4	10,1	10,5
Protéines solubles (% m.s.)	4,5	4,2	4,4	4,5
Kolbach	41	41	44	43
Pouvoir Diastasique (WK m.s.)	286	259	350	333
Viscosité (mPa.s)	1,46	1,48	1,48	1,46
Atténuation limite (%)	82,9	81,2	82,8	82,6
INDICE QUALITE (ASTORIA+SCARLETT)				A
INDICE QUALITE (SEBASTIAN+SCARLETT)				B
Friabilité (%)	82,3	83,8	84,5	75,0
Alpha-amylase (U.D. m.s.)	59,8	47,3	58,8	57,2
Béta-glucanes (mg/l)	61,5	122,5	54,8	88,0
FAN (mg/l)	157,5	151,7	171,2	167,5
Hartong 45°C (V.P.)	41,7	34,9	43,4	43,1

Une bonne qualité, sans excès



Développement Récolte 2008

	OFF1	OFF2	Inc	DVT
F				X
AT				X
BE				X
DK				X
EL				X
HU		X		X
IT				X
LV		X		X
LT		X		X
LU				X
NL				X
PL				X
SK				X
CZ		X		X
SI		X		X
SE				X
UA			X	X
RU				X

DVT : Essais ou culture

THORGALL

ORGE DE PRINTEMPS



LIST OF PREFERRED VARIETIES BY MALTEURS DE FRANCE AND BRASSEURS DE FRANCE
MALTING BARLEY - 2009 CROP

ORGES DE PRINTEMPS	ORGES D'HIVER	
	2 RANGS	6 RANGS
VARIÉTÉS PRÉFÉRÉES		
HENLEY / NFC TIPPLE / PEWTER / PRESTIGE / SCARLETT / SEBASTIAN	VANESSA	ESTEREL/AZUREL
VARIÉTÉS EN OBSERVATION COMMERCIALE ET INDUSTRIELLE		
Étape 2 →	BEATRIX / BELLINI	ARTURIO/CARTEL/CERVOISE
Étape 1 →	JB MALT / JIA / THORGALL / VIVA / DI	
VARIÉTÉS ADMISES EN VALIDATION TECHNOLOGIQUE		
AZALEA / CALCULE / CONCERTO / VICTORIANA	MALICORNE / METAXA	