

Versuchsergebnisse aus Bayern 2012

Sortenversuch WINTERWEIZEN Malzqualität



Ergebnisse aus Versuchen in Zusammenarbeit mit den Landwirtschaftsämtern

Herausgeber: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft
Institut für Pflanzenbau und Pflanzenzüchtung
Am Gereuth 8, 85354 Freising
©

Autoren: L. Hartl, U. Nickl, M. Gastl*, A. Faltermaier*
Kontakt: Tel: 08161/71-3814, Fax: 08161/71-4085
Email: lorenz.hartl@LfL.bayern.de
*Lehrstuhl für Brau- und Getränketechnologie
Weihenstephaner Steig 20, 85354 Freising

Versuch 102

Sortenversuch zur Beurteilung der Mälzungseigenschaften

Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis	2
Allgemeine Hinweise	3
Beschreibung der untersuchten Parameter und angewandten Untersuchungsmethoden	3
Geprüfte Sorten/Stämme 2012	5
Mälzungseigenschaften, Sorten und Orte, Ernte 2012.....	6
Mälzungseigenschaften, Sorten und Jahre, Erntejahre 2010 - 2012	8

Allgemeine Hinweise

Aus den bayerischen Landessortenversuchen werden jährlich Proben am Lehrstuhl für Brau- und Getränketechnologie der Brauerei I an der TU München/Weißenstephan vermälzt und die Malzqualitätsparameter bestimmt. Untersucht werden Sorten aus den Landessortenversuchen in Bayern, deren bisher bekannte Eigenschaften eine Brauweizen-Eignung erwarten lassen. Sorten mit sehr hohem Proteingehalt oder mit unterdurchschnittlicher Fusariumresistenz werden nur ausnahmsweise miteinbezogen.

Der Extraktgehalt und der Endvergärungsgrad sind besonders hoch gewichtet, da sie wesentlich die Ausbeute im Sudhaus bestimmen. Eine niedrige Viskosität ist wichtig, um das Abläutern der Maische in angemessener Zeit durchführen zu können. Die Eiweißlösung sollte sich im mittleren bis leicht überdurchschnittlichen Bereich bewegen. Grundsätzlich erscheinen B- und C-Weizensorten aufgrund des meist geringeren Eiweißgehaltes geeigneter als Brauweizen. Durch die detaillierten Analysen zeigt sich aber, dass unabhängig von der Backqualitätszuordnung einige Sorten mit besonderer Eignung herausragen.

Entscheidend ist ein niedriger Rohproteingehalt. Der Rohproteingehalt des Brauweizens sollte bei 12% (bei 11% mit Umrechnungsfaktor 5,7) sehr niedrig sein, um im Bier eine optimale Geschmacksausprägung zu erreichen. Außerdem ist der wertbestimmende Extraktgehalt negativ mit dem Rohproteingehalt korreliert, so dass die Mälzer schon aus diesem Grund einen möglichst geringen Rohproteingehalt anstreben.

Rohproteinangaben sind zwischen Malz- und Backgetreide verschieden. Die Mälzer und Brauer wenden auch für Weizen den bei Braugerste üblichen Umrechnungsfaktor von 6,25 für die Berechnung des Rohproteins bezogen auf den Stickstoffgehalt der Ernteware an. Da das Weizenprotein mehr Stickstoff enthält als jenes der anderen Getreidearten, wird für

Backweizen der Faktor 5,7 verwendet, sodass die Angaben mit dem „Backweizenfaktor“ um ca. 1% niedriger ausfallen.

Die abschließende Gesamtbewertung der Malzqualität und eine Indexbildung wird zurzeit nicht durchgeführt, da die Vergleichssorte Batis nicht mehr im Sortiment ist. Die Gewichtung der verschiedenen Qualitätsparameter befindet sich im Rahmen eines Forschungsvorhabens an der TU München in Überprüfung.

Beschreibung der untersuchten Parameter und angewandten Untersuchungsmethoden

Eiweißgehalt

Die Höhe des Eiweißgehaltes (= Stickstoff x 6,25) hängt im Wesentlichen von den Umweltfaktoren, produktionstechnischen Maßnahmen und schließlich in geringerem Maße auch von der Sorte ab. Der N-Gehalt spielt für die Malz- und Bierherstellung eine bedeutende Rolle.

Löslicher Stickstoff und Eiweißlösungsgrad

Die proteolytische Lösung beziffert die in der Würze in Lösung gegangene Stickstoffmenge. Der N-Gehalt in der Würze ist abhängig vom Rohproteingehalt des Malzes, der genotypischen Lösungsfähigkeit und vom Mälzungs- und Maischverfahren. Der lösliche Stickstoff beeinflusst die Bierqualität und den technischen Ablauf im Brauprozess. Einerseits ist eine gewisse Menge von löslichem Stickstoff – insbesondere mit niedermolekularen Eiweißverbindungen – notwendig, die für eine ausreichende Ernährung der Hefe sorgen und damit einen ungestörten Ablauf der Hauptgärung ohne Bildung unerwünschter Gärungsnebenprodukte garantieren

soll, andererseits können höhermolekulare Eiweißverbindungen die Filtrierbarkeit und Stabilität des Bieres beeinträchtigen.

Die proteolytische Lösung wird durch die Ermittlung des löslichen Stickstoffes in der Laborwürze, hergestellt nach dem Kongress-Maischverfahren, gemessen und auf die Malztrockensubstanz (in mg/100g MTS) umgerechnet. Die Bestimmung des löslichen Stickstoffes erfolgt, wie beim Rohprotein, nach der Kjehldahl-Methode.

Der Eiweißlösungsgrad sollte sich im mittleren Bereich bewegen.

Viskosität

Die Viskosität der Kongresswürze deutet ebenfalls auf die enzymatische Lösung des Malzes hin und kennzeichnet vorrangig die cytolytische Lösung. Die Aussage umfasst den Abbau der Hemicellulosen und Gummikörper zu niedermolekularen Verbindungen. Dabei wird die Wirkung der Endo- β -Glucanasen dargestellt. Der ermittelte Wert gibt Hinweise auf die zu erwartende Läuterzeit im Sudhaus und die Schaumhaltbarkeit und Stabilität des Bieres.

Eine geringe Viskosität ist positiv zu beurteilen.

Extrakt

Die Extraktergiebigkeit des Malzes, die nach der sogenannten Kongressmaischemethode ermittelt wird (Laboratoriumsausbeute), ist eines der wichtigsten Untersuchungsmerkmale. Die Bestimmung erfolgt nach einem standardisierten Maischverfahren. Die Messung des Extraktes wird in Form einer Dichtebestimmung an der aus dem Maischprozess gewonnenen Malzwürze durchgeführt. Sie umfasst die Summe aller Bestandteile, die beim Maischen in Lösung gegangen sind. An dieser Malzwürze werden außerdem folgende Analysenwerte ermittelt:

Vergärbarer Extrakt (= Endvergärungsgrad), Farbe und Klarheit der filtrierten Würze, pH-Wert, Viskosität und der lösliche Stickstoff (ELG = Eiweißlösungsgrad).

Endvergärungsgrad

Der Endvergärungsgrad, ermittelt an der Kongresswürze, dient der Untersuchung des Stärkeabbaues. Es handelt sich dabei um eine vereinfachte Methode zur Bestimmung des vergärbaren Extraktes (= Zucker), ausgedrückt in % des Gesamtextraktes der Würze. Der ermittelte Wert ist insgesamt ein Ausdruck der amylolytischen Enzymaktivität. Alle Lösungsmerkmale des Malzes sind i. d. R. gut mit der Endvergärung korreliert.

Geprüfte Sorten/Stämme 2012

Kenn-Nr. BSA	Sortenname/ Sorten- bezeichnung	Qualität	zugelassen seit	Züchter / Vertrieb
LSV Hauptsortiment				
4234	Atomic	A	2012	Limagrain GmbH, Edemissen
2787	Cubus	A	2002	KWS Lochow GmbH, Bergen
4288	Forum	A	2012	NORDSAAT Saatzuchtgesellschaft mbH, Böhnshausen / Saaten-Union
3161	Impression	A	2005	Saatzucht Schweiger GbR, Moosburg / IG-Pflanzenzucht
3660	JB Asano	A	2008	Saatzucht Breun Josef GmbH & Co.KG, Herzogenaurach / BayWa
4210	Joker	A	2012	Euro Grass Breeding GmbH & Co. KG, Lippstadt / IG-Pflanzenzucht
3580	Julius	A	2008	KWS Lochow GmbH, Bergen
4057	Kometus	A	2011	Saatzucht Schweiger GbR, Moosburg / BayWa
3959	Meister	A	2010	Firma R2n S.A.S., Rodez Cedex, Frankreich / R.A.G.T
4113	Opal	A	2011	Lantmännern SW Seed Hadmersleben GmbH, Hadmersleben
3637	Pamier	A	2008	Lantmännern SW Seed Hadmersleben GmbH, Hadmersleben
4206	Patras	A	2012	Deutsche Saatenveredelung AG, Lippstadt / IG-Pflanzenzucht
4082	Colonia	B	2011	Limagrain GmbH, Edemissen
3300	Manager	B	2006	Saatzucht Schweiger GbR, Moosburg / IG-Pflanzenzucht
4231	Mentor	B	2012	Firma R2n S.A.S., Rodez Cedex, Frankreich / KWS Lochow GmbH
4220	Bombus	C	2012	SECOBRA Saatzucht GmbH, Moosburg / BayWa
4257	Elixer	C	2012	SARL NPZ Lembke Semences, Paris / Saaten Union
3110	Hermann EU	C _K	2004	Limagrain GmbH, Edemissen
3991	Muskat	C	2010	W. von Borries-Eckendorf GmbH & Co., Leopoldshöhe / IG-Pflanzenzucht
Sorten mit regionaler Bedeutung				
3046	Akratos	A	2004	Strube, Söllingen / Saaten-Union
3663	Sophytra	B	2008	Limagrain GmbH, Edemissen

Mälzungseigenschaften, Sorten und Orte, Ernte 2012

Sorte	Anz. Versuche	Extraktgehalt %	Endvergärungsgrad %	Eiweißgehalt N * 6,25 %	Eiweißlösungsgrad %	Farbe EBC	Viskosität mPas	Lösl. N mg/100 g MT	ph-Wert
Sorten aus dem LSV Haupt- und regionalen* Sortiment									
A Akrotos*	6	84,5	82,3	13,9	39,7	5,2	1,65	931	6,17
A Atomic	7	82,4	80,1	14,6	34,8	4,3	1,74	854	6,27
A Cubus	7	83,7	83,0	14,8	36,7	5,2	1,68	909	6,24
A Forum	7	83,6	82,4	14,5	40,2	5,0	1,60	984	6,23
A Impression	7	83,1	80,3	14,6	39,0	4,4	1,69	957	6,10
A JB Asano	7	83,7	81,1	14,6	38,7	5,0	1,62	946	6,16
A Joker	7	83,1	80,3	14,4	36,3	4,5	1,73	868	6,21
A Julius	7	82,7	82,2	14,5	35,7	4,9	1,63	866	6,18
A Kometus	7	83,0	81,5	14,8	35,2	4,8	1,69	874	6,21
A Meister	7	82,8	80,4	15,1	35,3	4,5	1,71	894	6,22
A Opal	7	82,5	81,8	15,1	31,4	4,4	1,82	789	6,25
A Pamier	7	83,4	80,2	14,8	37,1	4,7	1,81	922	6,24
A Patras	7	83,5	79,8	14,8	33,9	4,1	1,80	840	6,20
B Colonia	7	82,7	80,9	14,7	40,0	5,1	1,60	995	6,20
B Manager	7	82,8	81,0	14,3	38,8	5,4	1,71	940	6,20
B Mentor	7	84,2	80,7	14,1	37,1	4,4	1,61	875	6,15
B Sophytra*	5	83,3	80,9	14,8	40,9	5,0	1,62	945	6,16
C Bombus	7	84,5	81,4	14,1	36,7	5,2	1,67	865	6,22
C Elixer	7	83,9	83,3	13,9	37,2	5,0	1,59	864	6,23
C _K Hermann	7	84,1	81,3	13,7	39,7	5,2	1,60	913	6,25
C Muskat	7	83,5	81,2	14,2	36,5	4,7	1,66	876	6,19
Mittel		83,4	81,2	14,5	37,1	4,8	1,68	900	6,20

Mälzungseigenschaften, Sorten und Orte, Ernte 2012 - Fortsetzung

Ort	Anz. Sorten	Extraktgehalt %	Endvergärungsgrad %	Eiweißgehalt N * 6.25 %	Eiweißlösungsgrad %	Farbe EBC	Viskosität mPas	Lösl. N mg/100 g MT	ph-Wert
Kirchseon	21	84,5	81,1	13,9	41,8	5,6	1,69	963	6,15
Reith	21	83,3	81,6	15,1	35,3	4,6	1,66	903	6,24
Feistenaich	21	83,0	80,8	15,0	34,2	4,3	1,72	862	6,16
Köfering	20	84,5	82,0	13,6	42,2	5,5	1,66	974	6,18
Greimersdorf	19	81,0	81,8	15,4	31,6	4,5	1,58	827	6,32
Günzburg	21	84,2	80,5	13,8	38,9	4,8	1,78	907	6,18
Buxheim	21	82,9	80,9	14,6	35,6	4,3	1,65	858	6,21
Mittel		83,4	81,2	14,5	37,1	4,8	1,68	900	6,20

Die Malzanalysen wurden am Lehrstuhl für Brau- und Getränketechnologie der Brauerei I, TU Weihenstephan durchgeführt
Quelle: LfL IPZ 2a, Sortiment 102/2012

Mälzungseigenschaften, Sorten und Jahre, Erntejahre 2010 - 2012

Sorte	Anz. Versuche	Extraktgehalt %	Endvergärungsgrad %	Eiweißgehalt N * 6,25 %	Eiweißlösungsgrad %	Farbe EBC	Viskosität mPas	Lösl, N mg/100 g MT	ph-Wert
abschließende Bewertung nach drei Prüffahren									
A Akrotos*	12	84,8	81,0	13,9	38,3	5,0	1,65	873	6,13
A Cubus	18	84,4	81,8	14,2	36,0	4,8	1,66	830	6,22
A Impression	15	83,9	79,8	14,1	36,3	4,2	1,70	844	6,11
A JB Asano	17	84,5	79,9	14,3	37,2	4,7	1,61	869	6,12
A Julius	18	83,4	80,9	14,2	36,0	4,6	1,63	829	6,17
A Kometus	14	84,0	80,8	14,5	36,2	4,8	1,65	857	6,17
A Meister	18	83,8	79,4	14,7	34,2	4,4	1,69	821	6,18
A Pamier	18	84,1	79,6	14,8	36,0	4,4	1,72	868	6,21
B Colonia	15	83,5	80,2	14,1	39,8	5,0	1,57	916	6,18
B Manager	15	83,7	80,3	13,9	37,1	5,1	1,70	849	6,17
B Sophytra*	13	84,5	79,9	14,0	38,8	4,9	1,63	870	6,16
C _K Hermann	16	85,0	80,7	13,3	39,3	5,2	1,60	853	6,21
C Muskat	18	85,1	79,6	13,7	35,4	4,5	1,67	792	6,17
vorläufige Bewertung nach zwei Prüffahren									
A Atomic	8	82,9	79,9	14,4	35,7	4,6	1,71	852	6,26
A Forum	9	84,3	81,7	14,3	40,7	5,2	1,60	965	6,20
A Joker	9	83,6	79,8	14,2	36,9	4,7	1,71	864	6,20
A Opal	9	83,0	81,2	15,0	31,8	4,5	1,79	785	6,23
A Patras	8	83,9	79,7	14,7	34,8	4,4	1,76	852	6,19
B Mentor	9	84,7	80,4	13,9	37,8	4,5	1,61	868	6,14
C Bombus	8	84,8	81,4	14,0	37,6	5,5	1,65	873	6,22
C Elixer	9	84,6	82,9	13,6	39,4	5,1	1,58	898	6,20
Mittel		84,1	80,4	14,2	36,8	4,7	1,66	855	6,18

Die Malanalysen wurden am Lehrstuhl für Brau- und Getränketechnologie der Brauerei I, TU Weihenstephan durchgeführt

Quelle: LfL IPZ 2a, Sortiment 102/2010-2012; * regionale Sorten