

Qualitätserhebung der Weizenernte 2019 / Recensement de la qualité de la récolte de blé 2019

Resultate der Laboranalysen und der Backtests / Résultats des analyses de laboratoire et des tests de panification

Jahr Année	Sorte Variété	Laboranalysen / Analyses de laboratoire										Backtests Tests de panification	
		Feuchtkleber Gluten humide (%)		Quellzahl Indice de gonflement (ml)		Farinogramm Farinogramme			Extensogramm Extensogramme		Amylogramm Amylogramme		Volumen Volume (ml)
		0'	30'	0'	30'	Wasser- aufnahme Hydratation (%)	Resistenz Stabilité (min)	Konsistenzabfall Affaiblissement (BE)	Fläche Surface cm ²	DW ₅ /DB	Max. Viskosität Viscosité max. (AE)	Max. Temperatur Température max. (°C)	
2019	Runal	35.3	38.3	19	13	59.3	8.4	39	158	2.5	1437	87.3	4050
2018		36.8	39.7	20	15	62.3	7.6	60	115	1.7	1597	89.4	3895
2017		32.3	35.1	21	19	59.6	3.4	54	146	2.0	1430	86.0	3861
Ø 2014-2018		30.7	33.3	21	16	63.3	3.9	77	116	2.2	1197	85.2	3505
2019	CH Claro	34.4	37.7	15	10	60.2	6.9	65	117	2.3	1253	86.1	3759
2018		33.8	37.0	21	14	63.7	5.8	72	89	1.5	1194	87.1	3677
2017		31.1	33.4	21	16	60.6	3.5	65	126	2.0	1357	86.8	3821
Ø 2014-2018		28.5	30.5	21	16	64.4	3.3	84	104	2.2	1170	85.4	3471
2019	CH Nara	30.0	33.9	24	15	56.0	7.2	17	154	2.4	1271	88.4	3411
2018		32.5	36.7	22	16	58.7	6.3	30	133	1.6	1187	88.2	3560
2017		29.4	33.5	23	18	57.2	3.1	46	145	2.0	1108	86.7	3526
Ø 2015-2018		29.9	34.1	23	18	58.9	4.6	37	138	2.1	1231	88.3	3311
2019	Arina	34.8	40.8	11	8	56.8	4.2	78	103	1.9	993	88.9	3648
2018		38.8	42.7	11	9	59.7	3.6	94	77	1.2	905	87.7	3641
2017		35.1	39.0	11	10	58.3	4.0	89	97	1.3	1050	88.1	3818
Ø 2014-2018		33.0	35.6	14	11	60.7	3.6	88	86	1.6	986	88.1	3385
2019	Forel	28.8	31.7	23	18	57.4	2.3	86	139	2.6	668	80.0	3445
2018		29.7	32.5	22	18	61.9	2.4	82	122	2.1	966	87.4	3421
2017		28.2	31.3	23	21	59.1	2.2	85	136	2.5	1077	87.8	3370
Ø 2014-2018		26.2	28.7	24	20	62.5	2.1	95	110	2.7	1140	87.5	3174
2019	Hanswin	26.2	29.5	19	14	53.9	2.3	69	121	2.3	786	83.6	3485
2018		28.5	31.6	18	15	57.3	3.7	93	93	1.6	739	84.0	3615