

## Qualitätserhebung der Weizenernte 2020 / Recensement de la qualité de la récolte de blé 2020

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

Sorte Variété	Jahr Année	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 <sup>2</sup>	DW <sub>5</sub> / DB	Max. Viskosität (AE) Viscosité max. (UA)	Max. Temperatur Température max. (°C)	
Runal	2020	34.9	37.6	18	14	62.4	8.8	39	112	2.3	1392	89.2	4685
	2019	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
	Ø 2015-2019	33.5	36.5	20	15	61.5	5.9	57	128	2.2	1468	88.2	3661
CH Nara	2020	31.5	35.0	20	15	59.3	27.7	30	154	2.5	1432	91.3	4028
	2019	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
	Ø 2015-2019	29.9	34.0	23	17	58.3	5.1	33	141	2.1	1239	88.3	3353
Montalbano	2020	31.5	33.8	15	11	57.3	5.8	52	131	2.6	1855	93.4	3977
Arina	2020	36.0	37.7	10	7	59.2	4.1	64	87	1.6	1342	92.3	3755
	2019	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
	Ø 2015-2019	35.5	39.5	12	9	59.8	4.0	81	90	1.5	1022	88.9	3454
Forel	2020	29.2	32.4	24	18	60.4	2.6	57	143	2.8	1462	57.6	4107
	2019	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
	Ø 2015-2019	28.0	31.0	23	20	60.8	2.3	85	124	2.5	1132	87.2	3227
Hanswin	2020	28.7	31.3	17	13	56.6	5.7	67	122	2.0	871	88.6	4277
	2019	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
Spontan	2020	27.8	29.9	18	13	57.9	2.2	75	104	2.9	945	88.5	3645

Bern, 13.10.2020