

ACCORDINE

Empfohlene, ertragreiche und gesunde Braugerste

Vorteile:

- empfohlen durch das Berliner Programm (2018)
- hohes Ertragspotenzial
- gesund und strohstabil
- gute Kornqualität
- von den Top-Brauern empfohlen

Kurzprofil:

Bei in DE zugelassenen Sorten nach Beschreibender Sortenliste

1 = sehr niedrig/früh/kurz,

9 = sehr hoch/spät/lang

Ährenschieben	■	■	■	■	5	■	■	■	■
Reife	■	■	■	■	■	6	■	■	■
Pflanzenlänge	■	■	■	4	■	■	■	■	■

Neigung zu

Lager	■	■	■	4	■	■	■	■	■
Ährenknicken	■	■	■	4	■	■	■	■	■
Halmknicken	■	■	■	4	■	■	■	■	■

Anfälligkeiten

Mehltau	■	2	■	■	■	■	■	■	■
Rhynchosporium	■	■	■	4	■	■	■	■	■
Ramularia	■	■	■	■	5	■	■	■	■
Zwergrost	■	■	■	4	■	■	■	■	■
Netzflecken	■	■	■	■	5	■	■	■	■

Ertragsaufbau

Bestandesdichte	■	■	■	■	■	6	■	■	■
Kornzahl / Ähre	■	■	■	■	5	■	■	■	■
TKM	■	■	■	■	■	6	■	■	■
Kornertrag Stufe 1	■	■	■	■	5	■	■	■	■
Kornertrag Stufe 2	■	■	■	4	■	■	■	■	■
Marktwareanteil	■	■	■	■	■	■	7	■	■

ACCORDINE

Empfohlene, ertragreiche und gesunde Braugerste

Vollgersteanteil



Hektolitergewicht



ACCORDINE

Empfohlene, ertragreiche und gesunde Braugerste

Entwicklung und Ertrag:

Entwicklung	Ausgeglichener Sortentyp mittlerer Reife mit sehr stabilem Stroh und stabil guter Kornausbildung								
Ährenschieben	■	■	■	■	5	■	■	■	■
Reife	■	■	■	■	■	6	■	■	■
Pflanzenlänge	■	■	■	4	■	■	■	■	■
Bestandesdichte	■	■	■	■	■	6	■	■	■
Kornzahl / Ähre	■	■	■	■	5	■	■	■	■
TKM	■	■	■	■	■	6	■	■	■
Kornertrag Stufe 1	■	■	■	■	5	■	■	■	■
Kornertrag Stufe 2	■	■	■	4	■	■	■	■	■

Vitalität und Gesundheit:

Standfestigkeit	■	■	■	■	■	6	■	■	■
Trockentoleranz	■	■	■	■	■	■	■	8	■
Ährenstabilität	■	■	■	■	■	6	■	■	■
Halmknicken	■	■	■	■	■	6	■	■	■
Resistenzen	Aufgrund der wervollen mlo-Mehltauresistenz sind auch bei hohem Infektionsdruck keine frühen Blattbehandlungen nötig								
Rhynchosporium	■	■	■	■	■	6	■	■	■
Ramularia	■	■	■	■	5	■	■	■	■
Zwergrost	■	■	■	■	■	6	■	■	■
Netzflecken	■	■	■	■	5	■	■	■	■
Mehltau	■	■	■	■	■	■	■	8	■

ACCORDINE

Empfohlene, ertragreiche und gesunde Braugerste

Qualität:

Qualität	Ausgewogener Verarbeitungsqualität mit Bestnoten in Cytolyse (Viskosität , Friabilimeter), Extraktausbeute und Eiweißlösung									
Marktwareanteil							7			
Vollgersteanteil							7			
Hektolitergewicht					5					
Eiweißgehalt (Brau)	1									
Mälzungsschwand				4						
Malzextrakt-Gehalt							7			
Endvergärungsgrad							7			
Alpha Amylase Aktivität				4						
Beta Amylase Aktivität							6			
Eiweißlösungsgrad							6			
FAN							6			
Friabilimeterwert							7			
mPas Viskosität (Brau)			3							
Beta Glucan Gehalt				4						

ACCORDINE

Empfohlene, ertragreiche und gesunde Braugerste

Anbauregionen	ACCORDINE eignet sich dank des geringen Fungizid- und Wachstumsreglerbedarfs besonders gut für kostensparende und integrierte Anbauverfahren. Die stabil niedrigen Proteinwerte erweitern die Spielräume bei der Stickstoffdüngung.
Fruchtfolge	Uneingeschränkt geeignet für alle Fruchtfolgen, auch nach Kulturen mit etwas höherer N-Nachlieferung
Saatzeittoleranz (zweizeilig)	früh, z.B. Anfang März~sehr spät, z.B. Anfang Mai

Aussaat:

Saatstärke (Körner / m²) Ortsüblich angepasst an die Saatzeit

Trockenlagen

frühe Saat	ortsüblich, z.B. 250-260
mittlere Saat	ortsüblich, z.B. 260-280
späte Saat	ortsüblich, z.B. 280-300

Mittlere Verhältnisse

frühe Saat	etwas erhöht, z.B. 260-280
mittlere Saat	etwas erhöht, z.B. 280-300
späte Saat	etwas erhöht, z.B. 300-320

Höhenlagen

frühe Saat	deutlich erhöht, z.B. 300-320
mittlere Saat	deutlich erhöht, z.B. 320-340
späte Saat	deutlich erhöht, z.B. 340-360

N-Düngung:

N-intensiv- Geringe bis mittlere N-Nachlieferung : Beispiel in kg N/ha bei Bedarfswert 150 (Vorfrucht Getreide, hohes Ertragsniveau); Gaben über 60 aufteilen. Auf optimalen pH-Wert sowie P/K-Versorgung achten, insb. auf Sand auch auf Mg

Startgabe

EC 00 - 13: 110 - 130 inkl. N_{min 0-60} mit 10 - 15 S

Anschlussgabe

EC 25 - 29: 20 - 40 (nicht in üppigen Beständen)

N-intensiv- Hohe N-Nachlieferung : Beispiel in kg N/ha bei Bedarfswert 150 (Vorfrucht Getreide, hohes Ertragsniveau); auf optimalen pH-Wert sowie P/K-Versorgung achten

Startgabe

EC 00 - 13: 110 - 130 inkl. N_{min 0-60} mit 10 - 15 S

Wachstumsregler im Intensivanbau etwas geringer dosieren

ACCORDINE

Empfohlene, ertragreiche und gesunde Braugerste

Pflanzenschutz (Mittelwahl,
Terminierung und Aufwandmenge
schlagspezifisch)

Eine einmalige Fungizidanwendung in EC 39 - 49 (evtl. kombiniert mit dem Wachstumsregler) unterstützt die volle Kornausbildung, hohe Erträge und ein günstiges Verarbeitungsprofil.

ACCORDINE

Empfohlene, ertragreiche und gesunde Braugerste



BERLINER PROGRAMM: Verarbeitungsempfehlung 2017

Mälzerei: Die Sorte wird vom Sortengremium des Berliner Programms zur Verarbeitung empfohlen

Brauerei: Die Sorte wird vom Sortengremium des Berliner Programms zur Verarbeitung empfohlen

Quelle: Sortengremium der Braugersten-Gemeinschaft e.V.
Berlin 06.02.2018

1



BERLINER PROGRAMM: Verarbeitungsempfehlung 2017

Mälzerei: Die Sorte wird vom Sortengremium des Berliner Programms zur Verarbeitung empfohlen

Brauerei: Die Sorte wird vom Sortengremium des Berliner Programms zur Verarbeitung empfohlen

Quelle: Sortengremium der Braugersten-Gemeinschaft e.V.
Berlin 06.02.2018

1

ACCORDINE

Empfohlene, ertragreiche und gesunde Braugerste



ACCORDINE

Empfohlene, ertragreiche und gesunde Braugerste



ACCORDINE

Empfohlene, ertragreiche und gesunde Braugerste

ACCORDINE: Ausgewogen in Qualität und Agronomie

©nach Angaben der LfL

ACCORDINE: Ausgewogen in Qualität und Agronomie



LSV Bayern, 5 Standorte*

	2021	2020	2019	2018
Kornertragrel. ACCORDINE	102	101	101	102
100=dt/ha	59,9	77,8	67,4	76,2

*Straßmoos, Hartenhof, Markersreuth, Arnstein, Landsberg

	Qualität				
	Marktware- ertrag	% Rohprotein	TKG (g)	hl-Gewicht (kg)	Sortierung> 2,5 mm
ACCORDINE	65,0	10,3	45,9	69,0	87,3
Mittel	64,8	10,2	45,0	67,4	87,1

„Bei im Versuchsjahr minimal überdurchschnittlichen Eiweißgehalten punktet die Sorte durch eine sehr gute Zellwand- und Eiweißlösung, die insgesamt über dem Durchschnitt liegt. Dies zeigt sich besonders positiv in den ein- und mehrjährig sehr niedrigen Beta-Glucanwerten. Auch in der Ausgewogenheit der Qualitätsmerkmale ist sie insgesamt als gut zu beurteilen. Die sehr gute Braueignung bestätigen auch die mehrjährigen Versuchsergebnisse.“
Zitat LfL (2020)

© nach Angaben der LfL

ACCORDINE: Ausgewogen in Qualität und Agronomie

©nach Angaben der LfL

ACCORDINE: Ausgewogen in Qualität und Agronomie



LSV Bayern, 5 Standorte*

	2021	2020	2019	2018
Kornertragrel. ACCORDINE	102	101	101	102
100=dt/ha	59,9	77,8	67,4	76,2

*Straßmoos, Hartenhof, Markersreuth, Arnstein, Landsberg

	Qualität				
	Marktware- ertrag	% Rohprotein	TKG (g)	hl-Gewicht (kg)	Sortierung> 2,5 mm
ACCORDINE	65,0	10,3	45,9	69,0	87,3
Mittel	64,8	10,2	45,0	67,4	87,1

„Bei im Versuchsjahr minimal überdurchschnittlichen Eiweißgehalten punktet die Sorte durch eine sehr gute Zellwand- und Eiweißlösung, die insgesamt über dem Durchschnitt liegt. Dies zeigt sich besonders positiv in den ein- und mehrjährig sehr niedrigen Beta-Glucanwerten. Auch in der Ausgewogenheit der Qualitätsmerkmale ist sie insgesamt als gut zu beurteilen. Die sehr gute Braueignung bestätigen auch die mehrjährigen Versuchsergebnisse.“
Zitat LfL (2020)

1

ACCORDINE

Empfohlene, ertragreiche und gesunde Braugerste

Qualität I

ACCORDINE – Malzqualität



Offizielle Wertprüfung Deutschland 2014 - 2016

Anzahl der Orte : n=45	Grace	MARTHE	QUENCH	ACCORDINE
Kornertrag dt/ha	73,9	72,9	76,3	78,5
Hektolitergewicht kg/hl	68,9	69,7	68,5	67,3
TKW g	43,2	41,2	40,9	43,6
Rohprotein (Korn)i.TM %	10,2	10,4	9,8	9,3
Sortierung>2,5mm%	95,9	96,4	95,6	96,4
Sortierung>2,8mm%	74,7	77,4	73,5	77,5
Keimenergie am 3. Tag	94,3	95,6	94,6	94
Keimenergie am 5. Tag	97,7	97,5	96,7	97,2
Tage von Ernte bis Mälzung	54,4	53,1	53,1	53,1
H2O-Aufnahme nach 48 h	42,1	42,8	43,6	42,7

ACCORDINE

Empfohlene, ertragreiche und gesunde Braugerste

Qualität I

ACCORDINE – Malzqualität



Offizielle Wertprüfung Deutschland 2014 - 2016

Anzahl der Orte : n=45	Grace	MARTHE	QUENCH	ACCORDINE
Kornertrag dt/ha	73,9	72,9	76,3	78,5
Hektolitergewicht kg/hl	68,9	69,7	68,5	67,3
TKW g	43,2	41,2	40,9	43,6
Rohprotein (Korn)i.TM %	10,2	10,4	9,8	9,3
Sortierung>2,5mm%	95,9	96,4	95,6	96,4
Sortierung>2,8mm%	74,7	77,4	73,5	77,5
Keimenergie am 3. Tag	94,3	95,6	94,6	94
Keimenergie am 5. Tag	97,7	97,5	96,7	97,2
Tage von Ernte bis Mälzung	54,4	53,1	53,1	53,1
H2O-Aufnahme nach 48 h	42,1	42,8	43,6	42,7

ACCORDINE

Empfohlene, ertragreiche und gesunde Braugerste

ACCORDINE : Berliner Programm 1. Jahr



Zusammenfassung Accordine

Agronomische Eigenschaften:

Frühe Reife, mittlere Halmstabilität, mittlere Resistenzeigenschaften, mittlerer Kornertag

Gerstenqualität:

Mittlere Sortierung, sehr niedriger Proteingehalt Kornanomalien: keine

Malzqualität:

Sehr hohe Extraktausbeute

Zytolyse: sehr niedriger Friabilimeterwert, sehr niedrige beta-Glucanwerte, sehr niedrige Viskosität

Proteolyse: hoher löslicher Stickstoff, hoher freier Aminostickstoff, sehr hoher Eiweißlösungsgrad

Amylolyse: mittlerer Endvergärungsgrad, mittlere alpha-Amylase-Aktivität, mittlere beta-Amylase-Aktivität

Ausgewogenheit der Lösungseigenschaften innerhalb einer Mälzungsvariante(n): D

NEUE MÄLZUNGSVARIANTEN

Berliner Programm: **5 Tage** - 18/14 °C - A 45 % / B 43 % / C 41 % / D 39 %

Würzequalität bei angepasster Mälzung:

Mittlere Ausbeute, sehr schnelle Läuterzeit, sehr hohe Stickstoffversorgung, sehr niedrige Viskosität, sehr hoher Vergärungsgrad

Bierqualität:

Sehr gute Verkostungsergebnisse, mittlere Schaumstabilität

Bewertung: Empfehlung für die Praxisversuche

ACCORDINE : Berliner Programm 1. Jahr



Zusammenfassung Accordine

Agronomische Eigenschaften:

Frühe Reife, mittlere Halmstabilität, mittlere Resistenzeigenschaften, mittlerer Kornertag

Gerstenqualität:

Mittlere Sortierung, sehr niedriger Proteingehalt Kornanomalien: keine

Malzqualität:

Sehr hohe Extraktausbeute

Zytolyse: sehr niedriger Friabilimeterwert, sehr niedrige beta-Glucanwerte, sehr niedrige Viskosität

Proteolyse: hoher löslicher Stickstoff, hoher freier Aminostickstoff, sehr hoher Eiweißlösungsgrad

Amylolyse: mittlerer Endvergärungsgrad, mittlere alpha-Amylase-Aktivität, mittlere beta-Amylase-Aktivität

Ausgewogenheit der Lösungseigenschaften innerhalb einer Mälzungsvariante(n): D

NEUE MÄLZUNGSVARIANTEN

Berliner Programm: **5 Tage** - 18/14 °C - A 45 % / B 43 % / C 41 % / D 39 %

Würzequalität bei angepasster Mälzung:

Mittlere Ausbeute, sehr schnelle Läuterzeit, sehr hohe Stickstoffversorgung, sehr niedrige Viskosität, sehr hoher Vergärungsgrad

Bierqualität:

Sehr gute Verkostungsergebnisse, mittlere Schaumstabilität

Bewertung: Empfehlung für die Praxisversuche