

# LYBERAC zweizeilig

Die Frühreife mit hohem Extrakt!

**Vorteile:**

- frühe Winterbraugerste mit vergleichsweise hoher Ertragsleistung
- sehr gute Vermarktungsqualität: hoher bis sehr hoher Vollgersteanteil, hohes HI-Gewicht
- sehr gute Brauqualität: erste Sorte mit APS 9 im Malzextraktgehalt

**Kurzprofil:**

Bei in DE zugelassenen Sorten nach Beschreibender Sortenliste

1 = sehr niedrig/früh/kurz,

9 = sehr hoch/spät/lang

Ährenschieben	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Reife	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Pflanzenlänge	■	■	■	■	■	■	■	■	■

**Neigung zu**

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

**Anfälligkeiten**

Mehltau	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Ramularia	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Zwergrost	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Netzflecken	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Gelbmosaikvirusres.	ja								

**Ertragsaufbau**

Bestandesdichte	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Kornzahl / Ähre	■	■	■	■	■	■	■	■	■
TKM	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Kornertrag Stufe 1	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Kornertrag Stufe 2	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Marktwareanteil	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Vollgersteanteil	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Hektolitergewicht	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Rohproteingehalt (Brau)	■	■	■	■	■	■	■	■	■

# LYBERAC zweizeilig

Die Frühreife mit hohem Extrakt!

## Entwicklung und Ertrag:

Entwicklung	Zügige Jugendentwicklung
Ährenschieben	
Reife	
Pflanzenlänge	
Bestandesdichte	
Kornzahl / Ähre	
TKM	
Kornertrag Stufe 1	
Kornertrag Stufe 2	

## Vitalität und Gesundheit:

Winterfestigkeit	
Standfestigkeit	
Halmstabilität	
Ährenstabilität	
Gesundheit	Bei sonst guter Blattgesundheit ist die höhere Anfälligkeit für Mehltau zu beachten
Gelbmosaikvirusres.	ja
Rhynchosporium	
Ramularia	
Zwergrost	
Netzflecken	
Mehltau	

## Qualität:

Qualität	Sehr gute Vermarktungs- und Verarbeitungsqualität
Marktwareanteil	
Vollgersteanteil	
Hektolitergewicht	
Rohproteingehalt (Brau)	
Viskosität (Brau)	
Friabilimeterwert	
Eiweißlösungsgrad	
Endvergärungsgrad	

# LYBERAC zweizeilig

Die Frühreife mit hohem Extrakt!

Anbauregionen	geeignet für alle Anbauregionen
Saatzeittoleranz (zweizeilig)	sehr früh, z.B. 15. September~etwas später, z.B. Anfang Oktober

## Aussaat (Körner/m<sup>2</sup>):

frühe Saat (zweizeilig)	etwas erhöht, z.B. 260-280
mittlere Saat (zweizeilig)	deutlich erhöht, z.B. 320-360
späte Saat (zweizeilig)	deutlich erhöht, z.B. 360-380

## N-Düngung:

standortüblich : Beispiel in kg N / ha bei Bedarfswert 190 (Vorfrucht Getreide, sehr hohes Ertragsniveau)

### Startgabe

EC 13 - 25: 90 - 100 inkl. N<sub>min 0-30</sub> mit 10 - 20 S zu Vegetationsbeginn

### Schossgabe

EC 30 - 31: 50 - 70 inkl. N<sub>min 30-90</sub>, üppige Bestände EC 32

## Wachstumsregler im Intensivanbau:

Wachstumsregler im Intensivanbau	Zur Absicherung der Strohstabilität ist bei hoher Ertragserwartung ein gesplitteter Einsatz von Halmstabilisatoren einzuplanen
Wachstumsreglerbedarf	etwas höher

Hinweise zum Pflanzenschutz	<p>Aufgrund der Schwäche bei Mehltau bei sonst guter Blattgesundheit sollte die erste Wachstumsregler - Gabe bei Befallsymptomen mit einem Mehltaumittel mit guter Dauerwirkung kombiniert werden.</p> <p>Beispiel einer zweigeteilte Fungizidstrategie:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Behandlung zu Vegetationsbeginn = EC 25-29 mit 0,25 l/ha Talius (beste Dauerwirkung)</li><li>2. Behandlung ortsüblich wie bei anderen Sorten ab EC 30- 37/39</li></ol>
-----------------------------	--

# LYBERAC zweizeilig

Die Frühreife mit hohem Extrakt!

## Top Malzqualität 1

### LYBERAC: Malzqualität



Deutschland, offizielle Wertprüfung (BSA) 2015-2017;

Anzahl der Orte: n=28	WINTMALT	KWS LIGA	LYBERAC
Keimenergie am 3. Tag	96,9	97,5	96,6
Keimenergie am 5. Tag	98,7	98,8	98,5
Malzextraktgehalt % i.TM.	80,6	81,0	81,9
Mälzungschwand % gesamt	9,7	9,4	8,3
Friabilimeterwert	84,6	88,5	83,7
Viskosität mPas	1,63	1,57	1,65
Rohprotein (Malz)i.TM %	9,9	9,9	9,9
Eiweißlösungsgrad %	40,1	40,1	40,4
Würzefarbe	3,6	3,5	3,4
H2O-Aufnahme nach 48 h	43,5	43,1	41,9
Endvergärungsgrad %	83,8	83,3	83,0
Alpha-Amylase-Aktivität DU	47,9	44,8	37,3
Beta-Amylase-Aktivität BU	983,4	1020,1	1093,5
FAN 65°C mg/100g Malz	120,0	117,3	119,8
Beta-Glucan-Gehalt mg/l	321,8	216,9	351,7

**LYBERAC: Hoher Extrakt und gute Eiweißlösung!**

© WP

## Top Malzqualität 2

### LYBERAC: Malzqualität



Private Kleinmälzung Ernte 2017 Deutschland

Malzanalyse	KWS Liga	LYBERAC
Wassergehalt %	5,7	5,9
Extrakt FS, Trs %	80,7	82,9
Viskosität mPa s	1,48	1,49
Verzuckerungszeit min	5-10	5-10
Ablauf Würze	klar	Klar
Würzefarbe EBC	2,5	2,8
Kochfarbe EBC	3,8	4,1
Eiweiß, wfr. %	11	10,9
lös. Stickstoff mg/100 g Trs.	583	662
Eiweißlösung %	33,1	38
FAN mg/100 g M.Trs.	85	98
Mürbigkeit %	90	88,8
β-Glucan, Kongreßwürze mg/l	91	116
β-Glucan, 65 °C mg/l	266	321
Viskosität, 65 °C mPa s	1,55	1,55
DON ppb	215	144

**LYBERAC: Hoher Extrakt und gute Eiweißlösung!**

© WP