

Kvalita sladovnického ječmene

Doc. Dr. Ing. Luděk Hřivna

Hodnoty jakostních ukazatelů

Parametr	hodnocení
1 barva pluchy	žlutá i méně vyrovnaná
2 vlhkost, nejvýše	15,0
3 přepad zrna nad sítem 2,5 mm, <i>nejméně</i>	85,0
4 zrnové příměsi sladařsky nevyužitelné, <i>nejvýše</i>	3,0
5 zrnové příměsi částečně sladařsky využitelné, <i>nejvýše</i>	6,0
6 neodstranitelné příměsi, nejvýše	1,0
7 klíčivost (v H ₂ O ₂) v % z celkového počtu zrn, <i>nejméně</i>	96,0
8 obsah N-látek v sušině (Nx 6,25)	
9 <i>nejméně</i>	10,0
10 <i>nejvýše</i>	12,0

Poznámka: 2-6, 9-10 : hmotnostní %

Dodávání

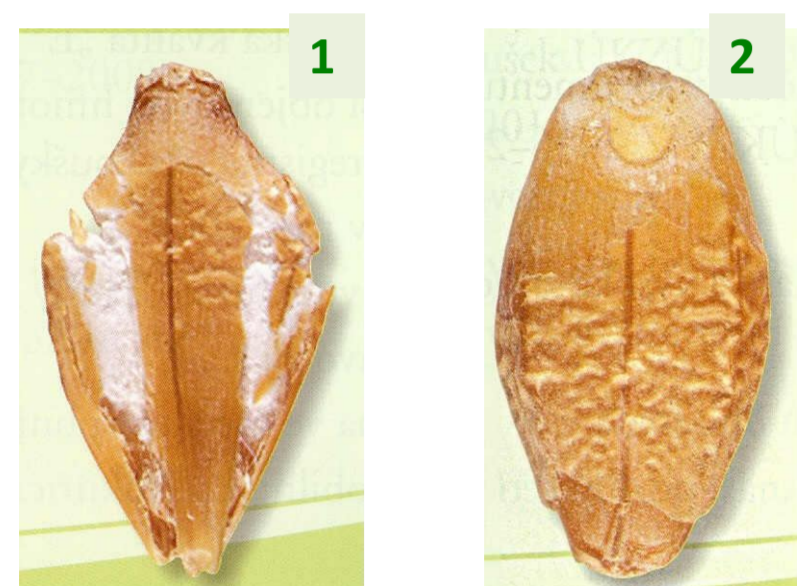
Parametr	hodnocení
1 odrůdová čistota	90
2 barva pluchy	světle žlutá
3 vlhkost	14,0
4 přepad zrna nad sítem 2,5 mm	95,0
5 zrnové příměsi sladařsky nevyužitelné	2,0
6 zrnové příměsi částečně sladařsky využitelné	2,0
7 neodstranitelné příměsi, nejvýše	1,0
8 klíčivost (v H ₂ O ₂) v % z celkového počtu zrn	98,0
9 obsah N-látek v sušině (Nx 6,25)	11,0

Poznámka: 3-7, 9 : hmotnostní %



Zrnové příměsi sladařsky nevyužitelné

Zrna mechanicky poškozená



1. zrna mechanicky deformovaná
2. s vyraženým klíčkem

Zrna fyziologicky poškozená



1. zrna s fyziol. rozpraskem
2. s neúplným překrytím pluchy
3. Porostlé zrna



Zrna tepelně poškozená



- Sušením vyduťá
- Se zřejmou změnou barvy

Zrna biologicky poškozená



Celá zrna napadená fusariózou

Zlomky zrn

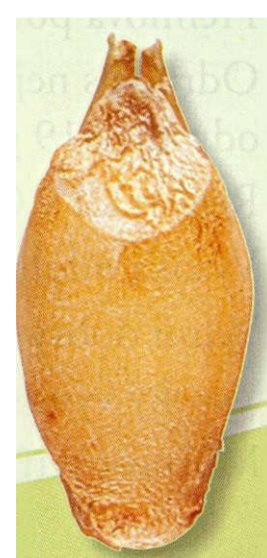


Zrna zelená



Zrnové příměsi částečně sladařsky využitelné

Zrna bez pluch (nahá)



Celá zrna s nepoškozeným klíčkem, zbavená pluchy min. z 25%

Zrna se zahnědlými špičkami



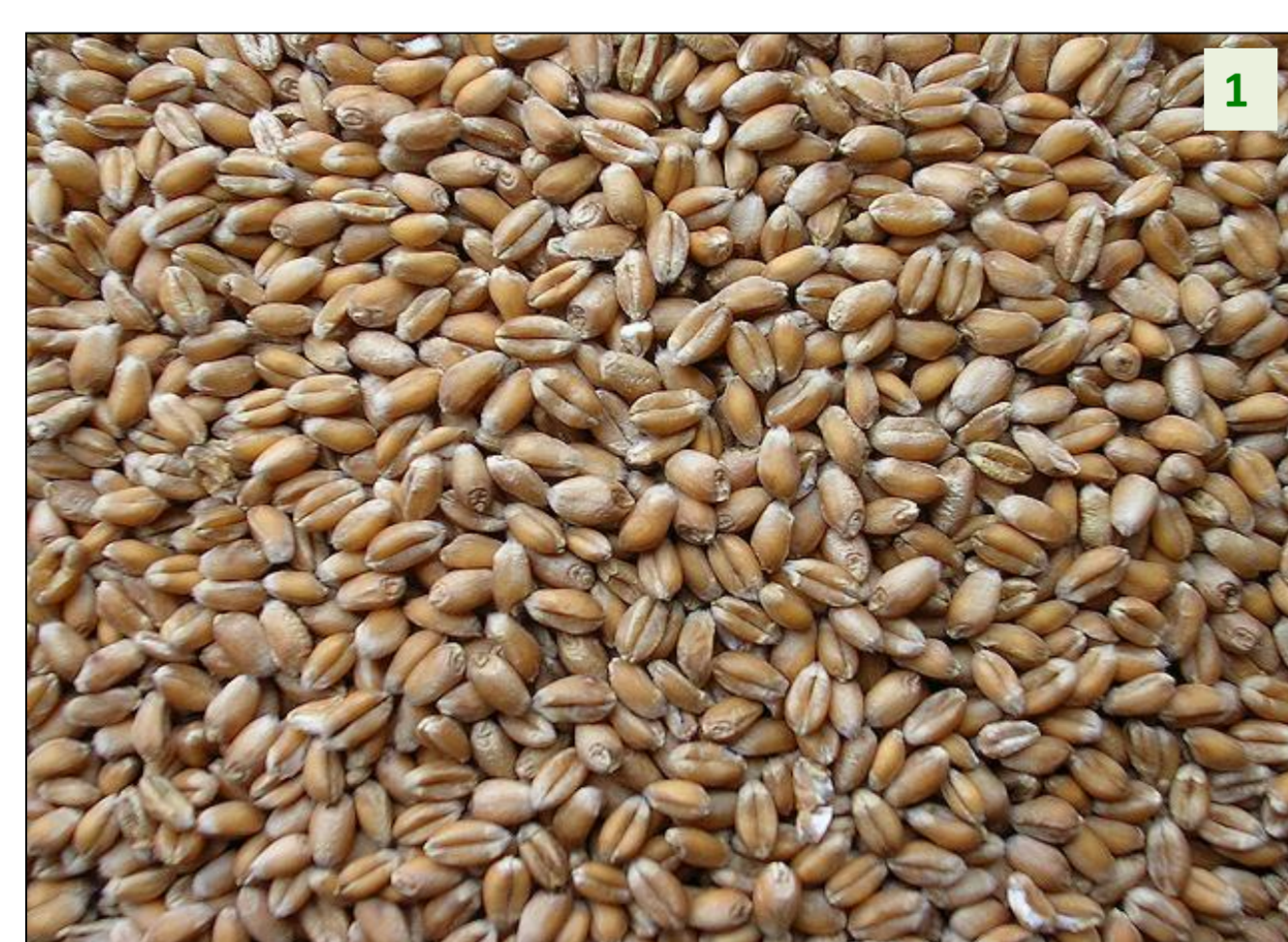
Celá zrna s výrazně hnědým až tmavě hnědým zabarvením pluchy v okolí špičky

Zrna s osinou



Celá zrna s osinou nebo její částí

Neodstranitelná příměs



Zrna pšenice (1), ovsa (2) žitovce (3), žita (4) – celá poškozená i jejich zlomky