

Sortengruppen auf Basis der Teigeigenschaften zur Ernte 2024

	Sorte	Proteingehalt	Teigelastizität	Dehnungs- widerstand
E-Weizen	Axioma	sehr hoch	etwas zäh	sehr hoch
	Akteur	hoch	etwas zäh	sehr hoch
	Ponticus	hoch - sehr hoch	normal	mittel
	Moschus	hoch	normal	mittel
	KWS Emerick	mittel – hoch	normal	mittel
	Exsal ²⁰²³	mittel – hoch	normal	mittel
	Lemmy	mittel – hoch	etwas zäh	hoch
Spontan	mittel – hoch	normal – etwas zäh	hoch	
Absolut ²⁰²²	mittel – hoch	normal – etwas zäh	mittel – hoch	
LG Character	gering – mittel	normal – etwas zäh	mittel	
KWS Imperium ²⁰²¹	gering	normal – etwas zäh	mittel	
RGT Reform	gering – mittel	normal	mittel – hoch	
Asory	gering	normal	mittel – hoch	
Patras	mittel	normal	mittel	
Foxx	mittel	normal	mittel	
Absint ²⁰²²	mittel	normal	mittel	
Apostel	gering – mittel	normal	gering – mittel	
Akzent	gering	normal	gering – mittel	
Polarkap ²⁰²²	mittel	normal	gering – mittel	
Adrenalin ²⁰²³	gering – mittel	normal	gering – mittel	
RGT Kreation ²⁰²³	gering – mittel	normal	gering – mittel	
KWS Donovan	gering – mittel	normal – geschmeidig	gering – mittel	
SU Jonte ²⁰²¹	mittel	normal – geschmeidig	gering – mittel	
LG Optimist ²⁰²³	gering	normal – geschmeidig	gering – mittel	
B-Weizen	Informer	gering	etwas zäh	mittel – hoch
	Chevignon	gering	etwas zäh	mittel – hoch
	Campesino	sehr gering	normal - geschmeidig	gering – mittel
	SU Mangold ²⁰²⁰	gering	geschmeidig	gering
	KWS Mintum ²⁰²³	sehr gering - gering	geschmeidig	gering – mittel
C-Weizen	Elixer	gering	geschmeidig	gering
	KWS Keitum	sehr gering	geschmeidig	gering

* laut Beschreibender Sortenliste

28.6.2024 IPZ2c/Dr. Lorenz Hartl

Grundsätzlich ist zu beachten, dass Abweichungen vom sortentypischen Proteingehalt die Teigeigenschaften beeinflussen. Höhere Proteingehalte verändern die Teigelastizität hinzu normalen bis geschmeidigen Teigen. Proteingehalte, die niedriger als sortentypisch ausfallen, führen zu zäheren bis kurzen Teigeigenschaften.