**Rekordowy rok jęczmienia browarnego**

**Żniwa za nami, a więc nadeszła pora na podsumowanie całego sezonu uprawy jęczmienia browarnego – podstawowego surowca do produkcji słodu jęczmiennego wytwarzanego przez Danish Malting Group Polska.**

Łagodna zima oraz wczesna wiosna stworzyły optymalne warunki dla wegetacji zbóż ozimych oraz jarych. Pierwsze siewy jęczmienia jarego nastąpiły już w lutym, dzięki czemu okres wegetacji roślin został wydłużony o cztery tygodnie, co wpłynęło korzystnie na ich rozwój i plonowanie.

- Można powiedzieć, że mamy rekordowy rok – komentuje Marcin Siemion, Prezes Zarządu DMG Polska. - Planujemy skupić 135 tys. ton jęczmienia, co w pełni zabezpieczy zapotrzebowanie grupy do następnych zbiorów. Mamy w 100% zaspokojone potrzeby poprzez dostawy od producentów krajowych. To jest dla nas bardzo ważny element związany ze strategią polityki dostaw ukierunkowaną na polskich rolników. -

Jak twierdzi Dyrektor ds. Zakupów Rafał Horodyski, nie ma obawy, że partnerzy Grupy DMG Polska będą mieli problemy z nadwyżkami wyprodukowanego zboża wykraczającymi poza zakontraktowane ilości. - Zebrane zboże będzie skupione w 100% - zapewnia .

Na podkreślenie zasługują bardzo dobre techniczne warunki towarzyszące skupowi. Rolnicy nie muszą przetrzymywać zboża w swoich magazynach, plon jest dostarczany do obu zakładów Grupy – w Sierpcu i w Strzegomiu - wprost pola. Sprawny odbiór umożliwiają nowoczesne urządzenia i praca przez dwadzieścia cztery godziny i siedem dni w tygodniu.

W mijającym sezonie dostawcy DMG Polska oraz Słodowni Strzegom - dwóch spółek wchodzących w skład Grupy – uprawiali jęczmień ozimy znanej odmiany Malwinta oraz nowej, Salamandre. Rok 2014 okazał się rekordowy w plonowaniu jęczmienia ozimego - Malwinta plonowała średnio 7,8 t/ha, a Salamandre 9,8 t/ha. Daje to wyniki o 8 % większe od zakładanych. W jęczmieniu jarym jako pierwszą należy wskazać wiodąca na nowy sezon odmianę Cheers, poza tym uprawiane były jęczmiona Chill, Explorer i Shandy. Cheers spełniła oczekiwania jako następca odmiany Chill - plon uzyskiwany był większy o 18% od zakładanego.

Również jakość jęczmienia z tegorocznych zbiorów jest wyjątkowo obiecujące.

- Bardzo wysokie wyrównania ziarna, niski poziom białka są istotnymi parametrami przy produkcji słodu – mówi Marzena Żmijewska, Kierownik ds. zarządzania jakością w DMGP. - W pobieranych próbkach stwierdzono niewiele ziaren niezdrowych czy z Fusarium. Dotychczas sprawdzone próbki jęczmienia potwierdzają wysoką energię kiełkowania, a tym samym gotowość do słodowania.