

EMILIO

Robuste & bonne qualité
de grain

Blé tendre d'hiver

Nouveauté

2018

- L'ESSENTIEL -



Zone de culture



Qualité BAF



Hiver



½ Précoce à ½ Tardif



Tolérant
chlortoluron



Conduites faibles
intrants - Bio

EMILIO

Blé tendre d'hiver

Inscription
Autriche



Date de mise à jour : Janvier 2019

CARACTERISTIQUES AGRONOMIQUES

Aristation	Blé barbu
Alternativité	Hiver (2)
Montaison	½ Précoce à ½ tardive (3)
Epiaison	½ Précoce (6)
Maturité	½ Précoce (6,5)
Froid	Bonne tolérance (8)
Hauteur	Haute (7)
Verse	Peu sensible (5)
Tallage	Elevé (7,5)
Chlortoluron	Tolérant

PROFIL QUALITE

PMG	Moyen (5)
Poids spécifique	Assez élevé (7)
Teneur en protéines	Très élevée (> 14,5%) (7)
Classe qualité	BAF (Blé de force ou améliorant)
Avis ANMF	BPMF bio (VO bio)
W	Elevé (250-400)
P/L	Equilibré (0,8-1,2)

L'AVIS DU MEUNIER

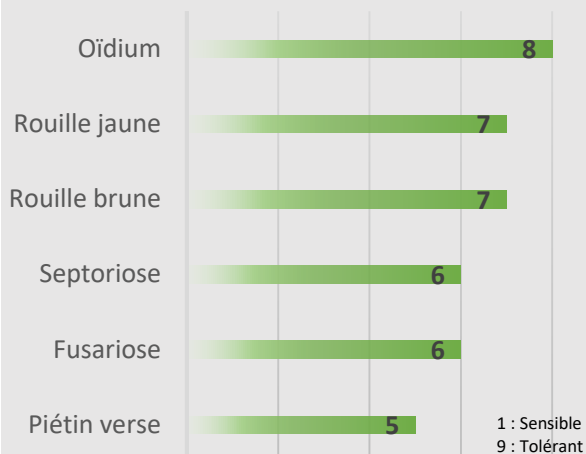
« Le profil alvéographique est marqué par une force boulangère très élevée et un P/L correct. En panification la pâte lisse lentement puis le profil est court et élastique. La bonne tenue assure un aspect correct des pains. A noter une bonne hydratation et des volumes élevés. »



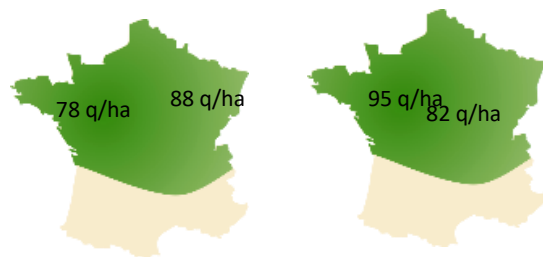
(Données R17)

P	114
G	22,5
W	404
P/L	1,1
le	60,8
Protéines	15,4
Hagberg	430

COMPORTEMENT MALADIES



RESULTATS



(Essais partenaires 2018)

(Essais partenaires 2017)

L'AVIS DE L'OBTENTEUR

EMILIO regroupe tous les caractères d'un blé rustique avec une bonne résistance au froid, une excellente tolérance aux maladies dont rouille jaune et fusariose sur épis.

Assez haut de paille, mais peu sensible à la verse, **EMILIO** offre une très bonne maturité avec une bonne qualité de grain en PS et teneur en protéines. Inscrit en Autriche, la variété **EMILIO**, équivalent BAF pour la France.

Sa précocité à maturité et son cycle végétatif de développement lui permettent de se positionner dans de nombreuses régions: Nord, Est, Ouest, Centre et Centre Ouest.

EMILIO s'adapte très bien en conduite à faibles intrants et en culture Bio.