

Blé tendre

**ADESSO**

Dossier

Qualité technologique

## *Synthèse ADESSO*

### **La qualité avant tout !**

*(Excellente qualité grain et sanitaire)*

### **Caractéristiques agronomiques générales:**

#### **✓ Particularités:**

- type hiver, précoce
- variété barbue
- bonne production de paille , 1/2 haute
- bon profil sanitaire vis-à-vis des maladies foliaires
- bonne tolérance à la fusariose sur épis
- qualité **BAF** ou améliorant

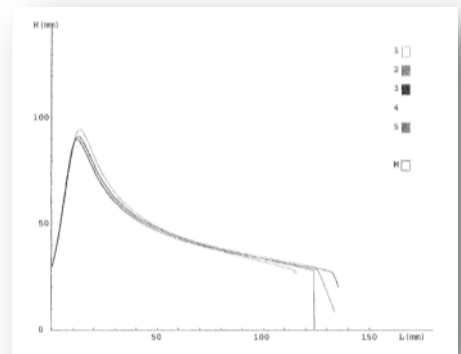
## **Blé tendre ADESSO**

- ✓ Blé haut, excellente paille
- ✓ Epis barbu
- ✓ Implantation en semis précoce possible
- ✓ Précoce à maturité



- ✓ Très bon profil de résistance aux maladies du feuillage
- ✓ Excellente tolérance à la fusariose (résistance génétique + morphologique)

- ✓ Profil BAF
- ✓ Teneur en protéine élevée >14%
- ✓ PS très élevé (PS > 79 kg/hl)
- ✓ P/L < 1



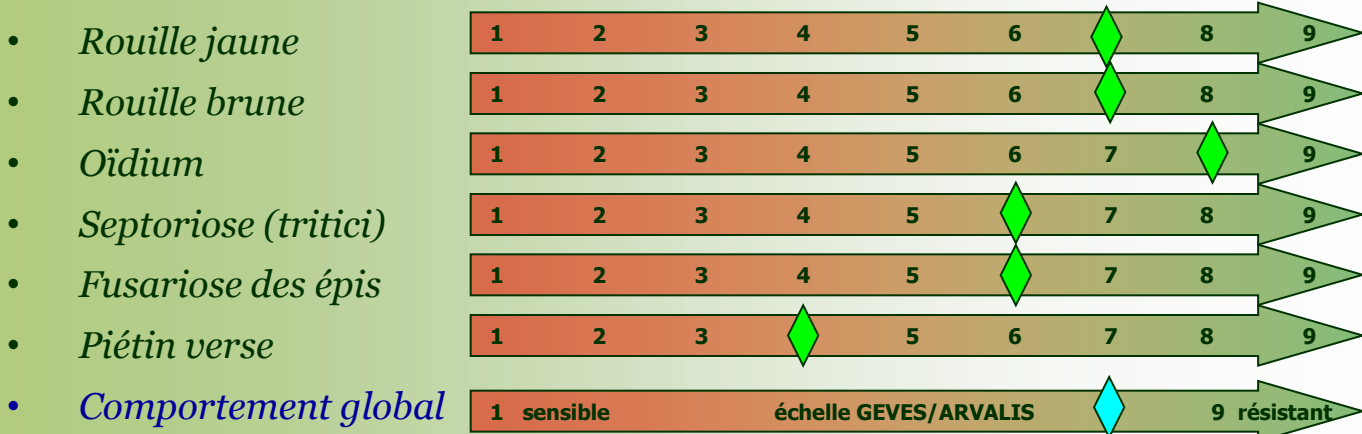
## Profil agronomique ADESSO

### • Caractéristiques physiologiques



### *Implantation précoce et récolte précoce*

### • Comportement vis-à-vis des maladies

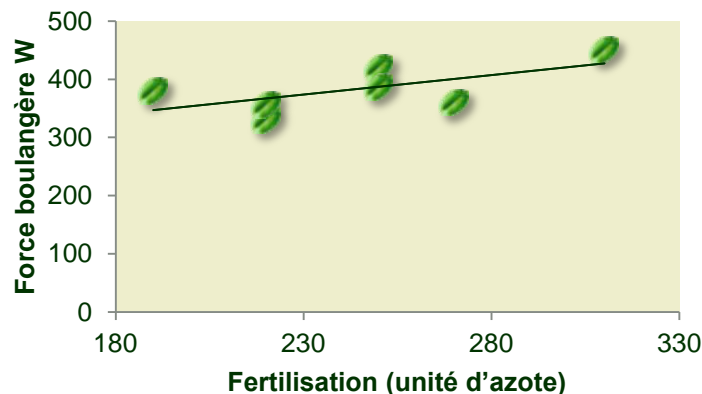
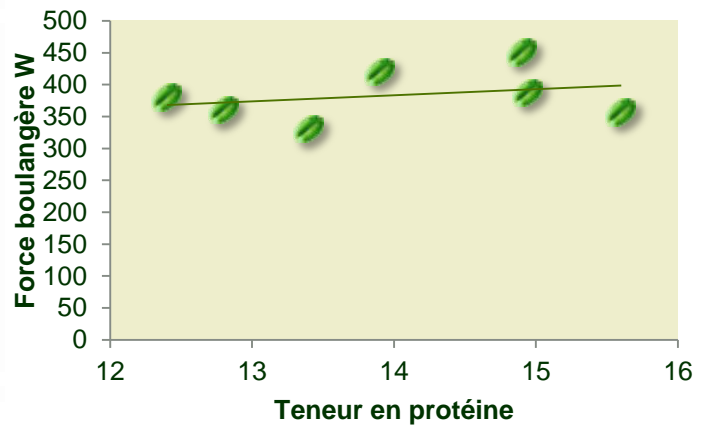


*Qualité sanitaire du feuillage et de l'épis préservée*

# Profil technologique ADESSO

Variété	Année	N (unités azotées)	Protéine blé (%)	W	P/L	IE
ADESSO	2013	220	15,6	356	0,7	64,7
	2013	190	12,4	380	1,5	62
	2013	250	13,9	420	1,2	64
	2013	310	14,9	450	1,2	67
	2013	220	13,4	330	2,1	59
	2013	270	12,8	360	1,9	61
	2012	250	14,9	387	0,81	

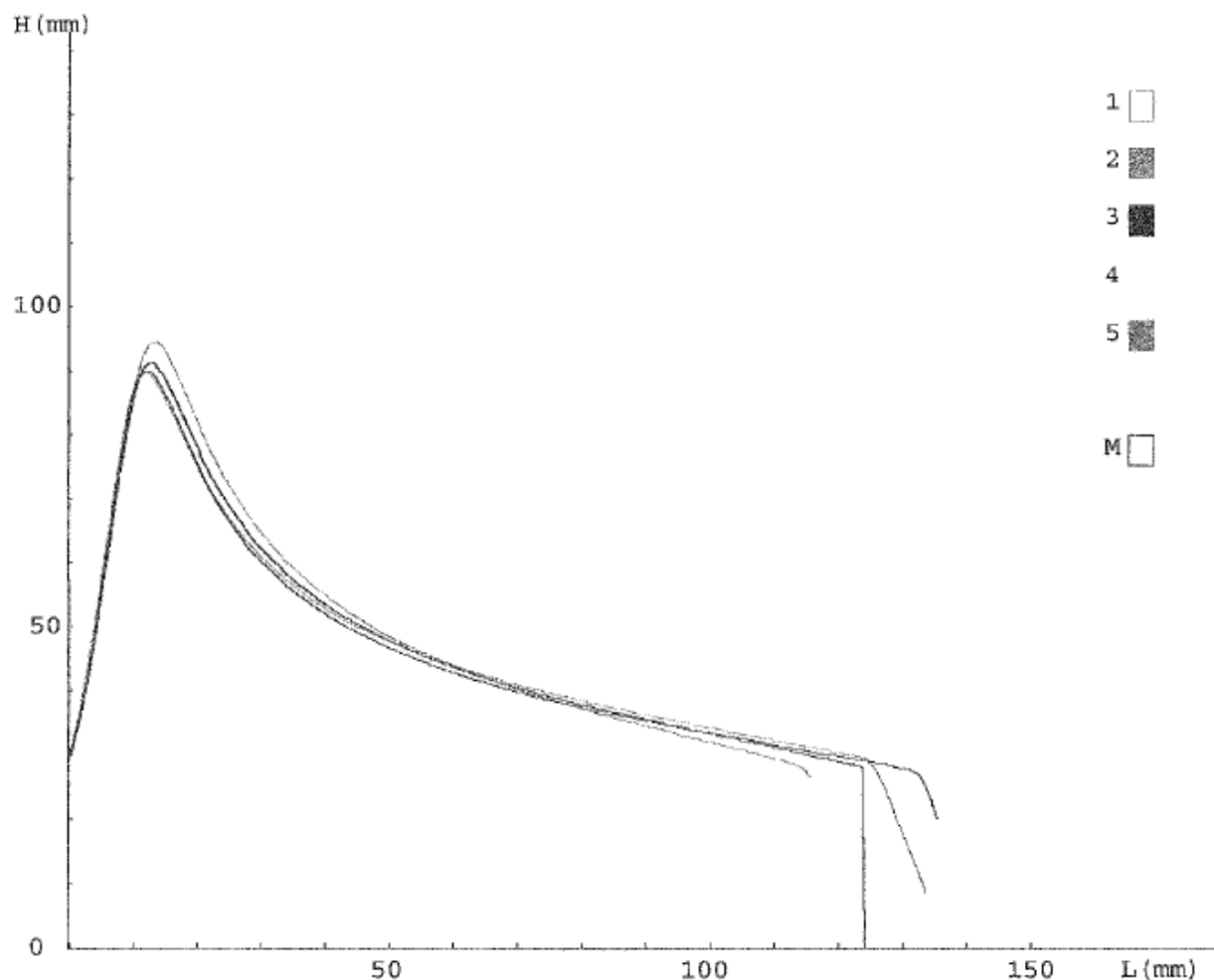
- ✓ W très élevé
- ✓ Force boulangère importante dès 12,5 % de protéine
- ✓ Teneur en protéine régulièrement supérieure à 14% protéine en conduite BAF



- ✓ Corrélation positive entre la fertilisation azotée et la force boulangère
- ✓ Profil élastique
- ✓ Profil de pâte équilibré

## Résultats Alvéo Récolte 2011 origine essais privés (78)

DATE: 20/03/2013		REFERENCE ECHANTILLON: 002603060334	
HEURE: 15:08		NOM DE FICHIER : 03200013A213	
PARAMETRES		RESULTATS	
TEMP.LABO:	HYGRO.LABO.:	P	= 100 mmH2O
FARINE : SEM PARTNERS MOULIN :		L	= 124 mm
HUMIDITE : 16.15 %		G	= 24.8
PROTEINES:	T.CHUTE :	W	= 387 10E-4J
A.E. :	W.A. :	P/L	= 0.81
ZELNY :		Ie	= 59.4 %
T.CENDRES:	T.EXTRAC :	W( 0)	= 0 10E-4J
GLUTEN :			
COMMENTAIRES			
11.004 DM.14		V:d1.22A+5.9	



## Résultats Alvéo Récolte 201 20 origine essais (44)

### Rapport d'analyses : ALVEOGRAPHE

Référence Echantillon : 53475

N° de Lot 470  
Nom du produit ST LEGER

Date de Prélèvement : 02/08/2013

Reçu au Laboratoire le : 27/08/2013

Variété ADESSO

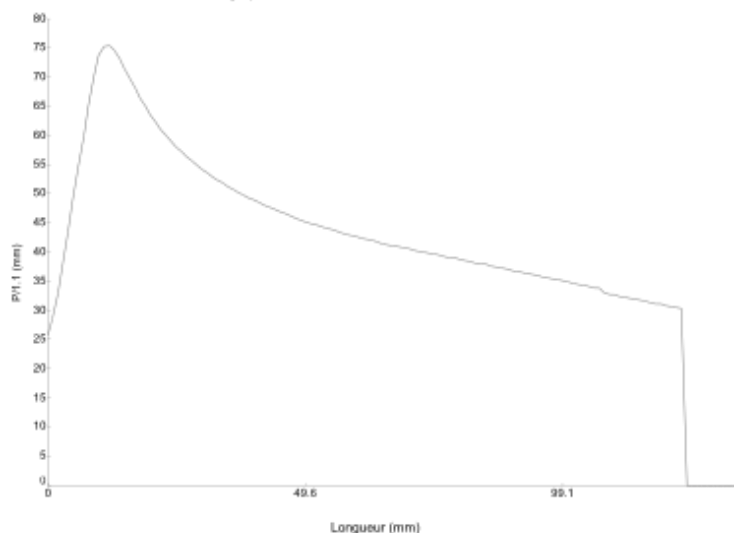
Récolte 2013

Produit BLE

Date d'analyse 27/08/13

W	=	356 10E-4 J
P	=	83 mm
Longueur	=	122 mm
P/L	=	0.68
Gonflement	=	24.6
Indice Elast.	=	64.7 %
Hté farine IR	=	15.9 %
Prot IR farine	=	14.82 %
Temps de chute	=	351 sec.
Humidité blé	=	12.37 %
Protéines Blé	=	15.60 %
Zélény	=	66 %
PS	=	83.5 kg/hl
Impuretés	=	1.3 %
Dureté	=	71
Poids mil grain	=	50.8 g
Rendmt Mini Mou	=	61.7 %

Alvéographe "TERRENA AGRONOM" Echantillon :53475 du 27/08/2013



Moyenne

T°C Labo :	=	21.50 °C
Hygrométrie Labo :	=	49 %
Opérateur :	=	SB

Visa Laboratoire :



## ***Blé tendre ADESSO***



**Fiche technique ADESSO**  
**disponible sur [www.sem-partners.com](http://www.sem-partners.com)**

