

MISCELA DI FRUMENTO TENERO

IIMix STAR K

CICLO MEDIO



La forza della miscela:

- Qualità molitoria unica e costante
- Grande stabilità produttiva qualitativa
- Mix equilibrato per caratteristiche agronomiche e molorie

CARATTERISTICHE

Alternatività	Semi-invernale
Taglia	Media
Tipo di spiga	Mista
Colore della granella	Rossa

QUALITÀ

BASSO

MEDIO

ALTO

Peso ettolitrico			
Peso mille semi			
Durezza			
W		320-480	
P/L		0,7-0,9	
Classificazione		Frumento di Forza	

TOLLERANZE

BASSA

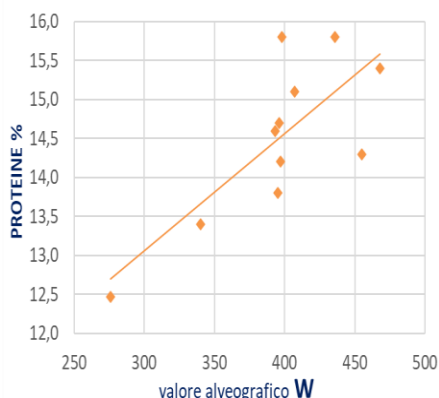
MEDIA

BUONA

ELEVATA

Allettamento				
Freddo invernale				
Oidio				
Ruggine bruna				
Ruggine gialla				
Fusarium spp				

RISULTATI ANALISI MIX FORZA 4



W	P/L	proteine
276	1,46	12,5
340	1,00	13,4
395	0,97	13,8
397	0,74	14,2
455	0,88	14,3
393	0,69	14,6
396	0,62	14,7
407	0,85	15,1
468	0,92	15,4
398	0,85	15,8
436	0,67	15,8

FRUMENTO TENERO



I RISULTATI DELLE MISCELE

La miscela di cereali vernini, se calibrate correttamente utilizzando varietà con caratteristiche complementari in termini di fattori della produzione e tolleranze, consentono di ottenere risultati produttivi e qualitativi normalmente superiori alla media dei singoli componenti.

In tre anni di sperimentazione si sono osservati i seguenti **VANTAGGI AGRONOMICI**: (grafici 1 e 2)

- Maggior numero culmi fertili/mq: la diversa attitudine all'accestimento facilita il raggiungimento della densità ottimale
- Peso ettolitrico e peso dei 1000 semi più elevati: la taglia e il portamento delle diverse varietà consentono un migliore sfruttamento della luminosità favorendo le fasi di riempimento della granella
- Maggiore tolleranza all'allettamento: l'inserimento nei mix di varietà molto stabili consente l'impiego in tutta tranquillità di cultivar con caratteristiche eccellenti ma con problemi di tenuta nei terreni più fertili.
- Maggiore sanità: La tolleranza complementare delle diverse varietà ai patogeni fungini riduce la pressione e la velocità dell'infezione, rendendo più agevoli ed efficaci gli interventi fitosanitari.

PARAMETRI QUALITATIVI (grafico 3)

I riscontri analitici ottenuti dalle analisi alveografiche di mix STAR K hanno evidenziato anche vantaggi qualitativi, con valori del mix costantemente superiori in termini di contenuto proteico e W (il parametro che misura l'attitudine alla lievitazione dell'impasto) rispetto alla media dei singoli componenti. Anche per gli aspetti qualitativi, la minore competizione tra varietà diverse e le sinergie tra varietà complementari, sono favorevoli ad una migliore espressione dei potenziali della coltura

I VANTAGGI DI STAR K

F1 F2 F3 STAR K MEDIA

COMPONENTI DEL RENDIMENTO

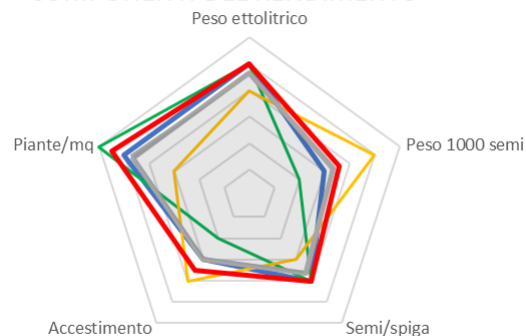


Grafico 1

TOLLERANZE

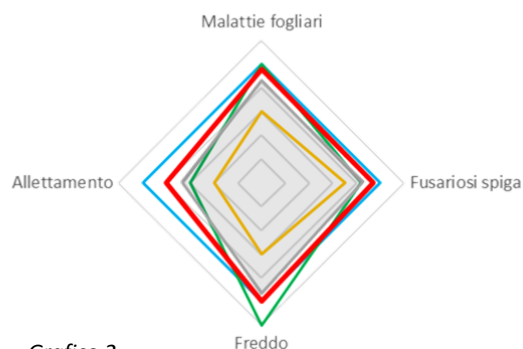


Grafico 2

QUALITA'

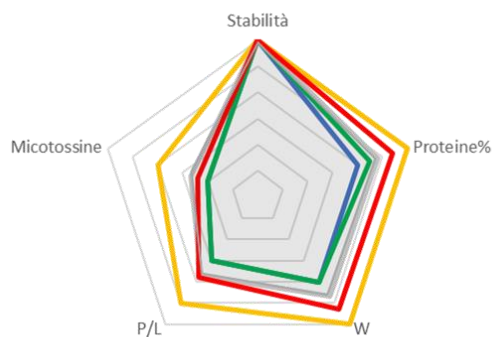


Grafico 3