



GRANO TENERO

altamira
soft wheat



Tra le ultime varietà nate dalla genetica Nikerson-Limagrain, iscritta nel 2008 al registro europeo, spighe aristate, presenta un buon livello di alternatività (fine gennaio), spiccata precocità di spigatura, molto resistente all'oidio, mediamente sensibile alle ruggini; presenta taglia abbastanza bassa; Dal punto di vista molitorio, presenta farine classificabili come BP (panificabili).ottima per tutti gli areali del nord, nei due anni di prova ha dato produzioni pari a 116 rispetto a testimoni e ad altre primarie varietà.

AUBUSSON



Origine: Varietà ottenuta con tecniche di aplo-diploidizzazione.

Taglia media, spiga mutica, buona resistenza al freddo, molto tollerante nei riguardi delle principali malattie crittogame, spigatura tardiva, maturazione media (6 giorni + di Centauro). Presenta elevato peso di mille semi, granella rossa ad alto tenore proteico (punte fino al 17%), P/L medio pari a 0,50 e W da 160 a 260. Categoria merceologica della farina FPS. (Panificabile Superiore).

BOKARO

Varietà francese dotata di buona resistenza al freddo, mediamente sensibile alle più comuni malattie fungine taglia medio bassa e spiga aristata ottimo il livello produttivo sia al nord, che nelle zone centrali a vocazione cerealicola. Dall'attività molitoria si ottengono farine con P/L equilibrato (0,3-0,8) ed un W da 120 a 180 che classificano questa varietà tra quelle direttamente panificabili, ma anche con destinazione da biscotti;

CRAKLIN



Origine: Incroci vari VERNEUIL RECHERCHE

Taglia medio-alta, spiga mutica, granella rossa, resistente al freddo, maturazione medio-tardiva, resistente alle ruggini ed all'oidio, produttività elevatissima (indice 110-120 su media di 25 varietà); Valori tecnologici: W 80-130, P/L 0,3-0,4 farine ottime da biscotti.

GRAINDOR

Grano tenero francese di nuova iscrizione, di qualità superiore; Spiga mutica, dotato di buona precocità, taglia medio bassa, resistente al freddo e ed alle più comuni fitopatie. Le farine sono di buona qualità con valore proteico pari al 12% circa ed un W da 180 a 200 che si prestano ad un utilizzo diretto per la panificazione.

GUADALUPE

Grano tenero a ciclo medio tardivo, taglia medio-alta, spiga aristata a granella rossa, mediamente resistente a ruggine ed all'oidio, produce farine direttamente panificabili. Si adatta bene all'areale di coltivazione del centro-nord.

ISENGRAIN

Origine: Apollo x Soisson

Varietà a maturazione medio-tardiva, non alternativa, resistente all'allettamento, e moderatamente resistente alle più comuni crittogame, taglia media (85 cm), spiga aristata, con cariosside color bruno chiaro; Si ottengono farine direttamente panificabili, con Chopin tra 180 e 200, P/L 0,9-1,1 con buon tenore proteico; In questi anni ha ottenuto produzioni maggiori del 5% rispetto alla media dei testimoni.

ISIDOR

Varietà francese di nuova costituzione, semi alternativa (si consigliano semine tardive) dotata di buona resistenza al freddo e di ottima resistenza alle principali malattie fungine.

Spiga aristata, taglia medio alta, granella di colore rosso, dal punto di vista molitorio si inserisce tra i panificabili superiori con valori di W prossimi al 200 e rapporto P/L estremamente equilibrato. Negli ultimi anni ha raggiunto performance produttive analoghe ad Aubusson ed alle altre varietà con genotipo francese; Ideale per tutti gli areali del nord.

MIETI

Origine: Mec x Vinci

Taglia bassa, spiga mutica, buona resistenza al freddo, all'allettamento ed alle malattie fungine. E' un miglioramento della varietà Mec dalla quale ha ereditato la buona qualità molitoria delle farine.

NOBEL

Origine: Stirpe 25611 x Stirpe 427

Taglia bassa, spiga mutica, molto produttivo, predilige terreni ben drenati e freschi di pianura. Resistente al freddo e alle diverse crittogame, a granella bianca di ottime qualità molitorie.

ORBLANK



Varietà di grano tenero a granella bianca iscritta nel 2009; spiga aristata, varietà non alternativa, mediamente resistente alle più comuni fitopatie, ottima capacità produttiva, chopin medio (150/200), p/l molto equilibrato, si ottengono farine utilizzate direttamente epr la panificazione. Ottima varietà per tutto l'areale del centro nord italiano

SOLEHIO



Nuova varietà iscritta nel 2009, spiga aristata, granella rossa, data di spigatura abbastanza precoce, taglia abbastanza bassa, spiccata resistenza alla ruggine gialla, si ottengono farine classificate come BPS (panificabile superiore) con chopin ottimo (oltre 200) e buon livello proteico. Si presta alla coltivazione in areali del nord, con terreni molto fertili e ben drenati

SERIO



E' una varietà che si contraddistingue per l'elevata e costante produttività in tutti gli ambienti di coltivazione del frumento tenero.

Resistente all'allettamento SERIO valorizza al meglio l'adozione di tecniche spinte di fertilizzazione azotata, giovandosi al contempo di trattamenti protettivi contro le ruggini.

GRANO DURO

KARUR



Qualità del glutine e indice di giallo eccezionali.

Eccellente produttività in relazione alla classificazione qualitativa.

Culmi elastici, taglia contenuta e ciclo tardivo.

NEFER



Nefer è stato in Italia uno dei primi capostipiti di tutte le linee genetiche sviluppate specificatamente per il centro-nord della nostra penisola.

Caratterizzato da un buon comportamento agronomico generale ed una indubbia sanità di pianta, costituisce ancora per molti granicoltori italiani un importante riferimento.

ORZO POLISTICO

PLAYSANT

Origine: Ager x Nynphe

Taglia medio-alta, mediamente resistente al freddo invernale, adatto a terreni molto fertili, molto produttivo a granella grossa ad alto peso specifico, maturazione medio precoce.

ORZO DISTICO

ARCHIPEL



(NOVITA')

Selezionato da genotipi francesi da Limagrain, varietà di orzo per uso foraggero, semialternativo, taglia bassa, abbastanza precoce, mediamente resistente alle più comuni fitopatie, caratterizzato da elevato peso di 1000 semi ed elevato peso specifico della granella, garantisce ottime produzioni.

BARAKA

Origine: FLFD1 x FL2RG

Taglia media, buona resistenza al freddo, Varietà molto produttiva e resistente alla crittogame., Adatto in terreni sia di pianura che di collina, produce granella ad alto peso specifico adatta anche per malterie.

MURCIE

Varietà francese a spiga distica che ben si adatta nei nostri areali presenta una spiccata alternatività, ben resistente al freddo ed alle malattie. Granella con ottimo peso specifico, adatta per molteplici usi (malterie, zootecnia).