

BRENTANO

Le blé BPS qui n'a pas peur du froid

Blé tendre d'hiver



- L'ESSENTIEL -



Adapté grand Nord



Qualité BPS - BPMF



Très hiver



Adapté semis précoces Nord



½ tardif



Tolérant Chlortoluron



Très tolérant fusariose

Sem-Partners

La nouvelle dynamique des semences

BRENTANO

Blé tendre d'hiver

Inscription
UE 2010



CARACTERISTIQUES AGRONOMIQUES

Aristation	Blé non barbu
Alternativité	Très hiver (1)
Montaison <small>0 : Très tardif / 6 : Ultra Précoce</small>	½ Tardive (2)
Épiaison	½ Tardive (5,5)
Maturité	½ Tardive (5,5)
Froid	Très résistant (7,5)
Hauteur	Moyenne (4)
Verse	Peu sensible (5,5)
Tallage	Elevé (7,5)
Chlortoluron	Tolérant

PROFIL QUALITE

PMG	Moyen (4)
Poids spécifique	Elevé (7)
Teneur en protéines	Assez élevée (6)
Classe qualité	BPS (Blé panifiable supérieur)
Avis ANMF	BPMF - sans restriction
W (à 11% de protéines)	160 - 220
P/L (à 11% de protéines)	0,7 - 1,6

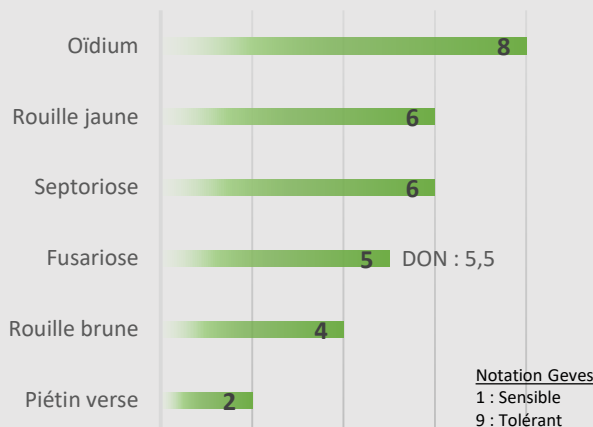
L'AVIS DU MEUNIER

« Le Profil technologique des pâtes est équilibré, il ne présente pas de défaut notable en panification. Le taux de protéines est intéressant, et dès 11%, la force boulangère (W) est supérieure à 200. »

Protéines	11%	12%	13%
W	160 - 220	235 - 270	290 - 325
P/L	0,7 - 1,6	0,9 - 1,1	0,8 - 1,0

(Source : Arvalis)

COMPORTEMENT MALADIES



RESULTATS

- 103 % des témoins officiels
- Se révèle en terre Argilo-limoneuse



L'AVIS DE L'OBTENTEUR

BRENTANO est un blé BPS ½ tardif à épiaison et à maturité, pouvant être semé sur des semis précoces de fin septembre en zone Nord. Son très bon niveau de résistance au froid lui permet de passer l'hiver sans risque.

Son comportement vis-à-vis des maladies foliaires est bon. **BRENTANO** est également très résistant à la fusariose sur épis, avec un très faible taux d'accumulation de DON (note de 5,5). A noter de plus une bonne tolérance à la germination sur pied. Malgré une bonne tenue à la verse, nous recommandons l'application de régulateurs; en effet, une verse excessive pourrait nuire à la qualité de la récolte.

BRENTANO se démarque également par la qualité BPS de son grain (PS et protéines) et son profil meunier, recommandé BPMF (blé pour la meunerie française) par l'ANMF, sans restriction d'usage dans les mélanges.