

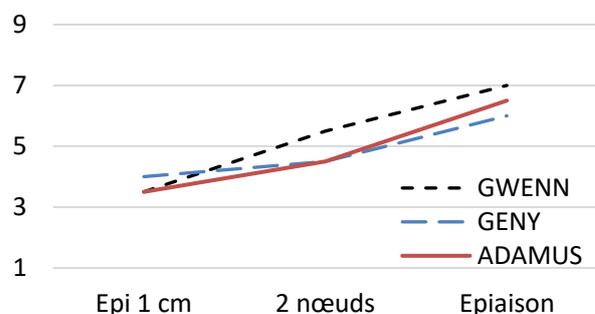
Caractéristiques agronomiques

Données GEVES-Arvalis et Réseau ExpéBio	
Aristation	barbu
Alternativité	(4) - ½ hiver
Précocité à épisaison	6 - ½ tardif à ½ précoce
Résistance au froid	
Résistance à la verse	

Concurrence face aux adventices

Données GEVES-Arvalis et Réseau ExpéBio	
Hauteur	(5.5) - assez haut à haut

Evolution des notes de pouvoir couvrant (PC) (Réseau ExpéBio)



Une variété qui couvre plutôt bien le sol, proche de GENY. Une hauteur de pailles plutôt élevée.

Sensibilité aux maladies

Données Geves-Arvalis et Réseau ExpéBio	
Septoriose (tritici)	
Fusarioses	
Risques mycotoxines (DON)	
Rouille jaune*	(7) - Assez résistant
Rouille brune	
Oïdium	
Piétin-verse	

En bref...

Variété ayant un bon profil sanitaire pour la rouille jaune, elle a également un bon pouvoir couvrant. Sur les deux années d'évaluation plutôt sèches son comportement était plutôt orienté protéines. Ces résultats sont assez stables que ce soit en teneurs en protéines qu'en rendement en 2022 et 2023

IDENTITE

Obtenteur : Saatzucht Donau GmbH & Co KG

Représentant : Saatbau France

Année d'inscription : 2018 (AT)

Classes technologiques :

Dernière année multi AB France : 2024

Testée dans le Réseau Bio depuis 2022



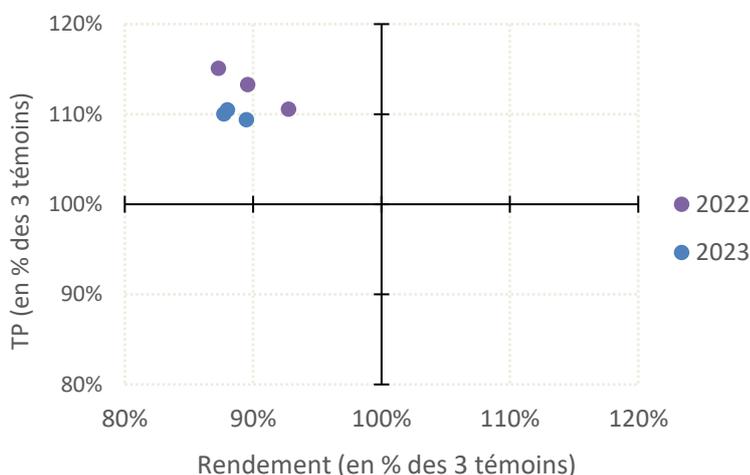
Potentiel de rendement

Rendements en pourcentage des trois témoins GENY, GWENN, TOGANO (Réseau ExpéBio)

N'apparaissent que les regroupements constitués de 3 essais et plus. (Nombre d'essais)

	BP-CENTRE	NORD-EST	OUEST	SUD
2022	89% (21)	90% (21)	89% (8)	93% (13)
2023	90% (15)	89% (16)	87% (9)	88% (10)
Moyenne	103,4%	90%	87%	91%

Teneur en protéines en fonction du rendement (Réseau ExpéBio)



Caractéristiques technologiques

	Données Geves-Arvalis et Réseau ExpéBio
Dureté	
PS	9 - très bon
Germination sur pied	
Indice de Zélény	22 mL (10 % TP)
	35 mL (12 % TP)



Critères alvéographiques

A l'alvéographe, les pâtes sont très courtes avec un G moyen de 15 et assez résistantes avec un P moyen de 83. Il en résulte des valeurs de ratio P/L élevées et une certaine variabilité de la force boulangère. Celle-ci est juste moyenne à 11% de protéines. L'indice d'élasticité est très élevé à 61, témoignant d'un blé fort.

Classes de W et P/L en fonction du taux de protéines (Réseau ExpéBio)

	9%	10%	11%	12%	13%
W	-	54 - 132	106 - 185	158 - 237	210 - 289
P/L	-	2.0 - 3.0	1.5 - 2.5	1.0 - 2.0	1.0 - 2.0

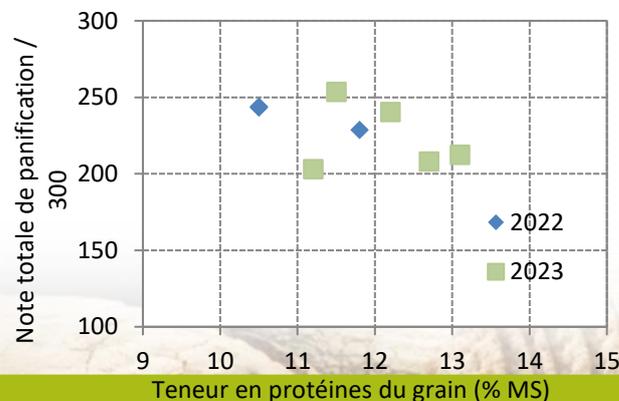
Comportement en panification

ADAMUS présente une capacité d'absorption d'eau moyenne au pétrissage mais supérieure de 1 point par rapport au témoin GENY sur les 2 années d'expérimentation. La pâte peut manquer légèrement de lissage mais elle ne colle pas. Au façonnage, le profil est marqué par un excès de force avec un manque d'allongement et un excès d'élasticité. A l'issue de la seconde fermentation les pâtes tiennent bien avant enfournement.

Après cuisson, les pains manquent de développement, avec des coups de lame peu ouverts et des volumes assez faibles ce qui pénalise le résultat final.

Valeur boulangère (Réseau ExpéBio)

Méthode normalisée NF V03-716



En Bref...

ADAMUS présente une valeur technologique moyenne tant du point de vue des paramètres mesurés à l'alvéographe avec une force boulangère moyenne que du point de vue de la panification. Au fournil, les pâtes sont en effet courtes et élastiques et les pains manquent de développement.

Les **résultats agronomiques** sont issus des essais variétaux menés en AB par de multiples partenaires : Chambres d'Agriculture, ARVALIS – Institut du végétal, INRA, Groupements professionnels biologiques, coopératives, semenciers... Tous nos remerciements pour la transmission de leurs données.

Les **résultats technologiques** sont issus d'analyses réalisées sur des échantillons de blé du réseau d'essais (appui financier des obtenteurs ou représentants des variétés, participation ITAB et ARVALIS, + analyses INRA). Nos remerciements aux expérimentateurs ayant fourni les échantillons.

Traitement et analyse des données : ITAB
Rédaction et mise en page : ITAB et ARVALIS
Relectures : Expérimentateurs du Réseau ExpéBio

Pour plus de détails, se référer à la notice

Légendes et définition : se référer à la notice

RETROUVEZ L'ENSEMBLE DES FICHES SUR :
www.itab.asso.fr/activites/varietes-bles.php