

Caractéristiques technologiques

| Réseau ExpéBio | |
|----------------------|-------------------|
| Dureté | - |
| PS | 9 - très bon |
| | + 4 kg/hl / Renan |
| Germination sur pied | - |
| Indice de Zélény | 23 ml (10 % TP) |
| | 33 ml (12 % TP) |



Critères alvéographiques

ALESSIO présente une force boulangère W d'un bon niveau autour de 190 à 11% de protéines. Les pâtes sont équilibrées tant en pression qu'en extensibilité. Les P/L peuvent être un peu élevés en dessous de 11% de protéines. L'indice d'élasticité élevé (iemoyen=60) traduit une pâte courte pour la panification.

Mie : crème

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

| | 9 % | 10 % | 11 % | 12 % | 13 % |
|-----|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| W | 71 - 159 | 109 - 196 | 146 - 234 | 184 - 272 | 222 - 309 |
| P/L | 1,4 - 2,4 | 1,2 - 2,2 | 1,0 - 2,0 | 0,8 - 1,8 | 0,6 - 1,5 |

Comportement en panification

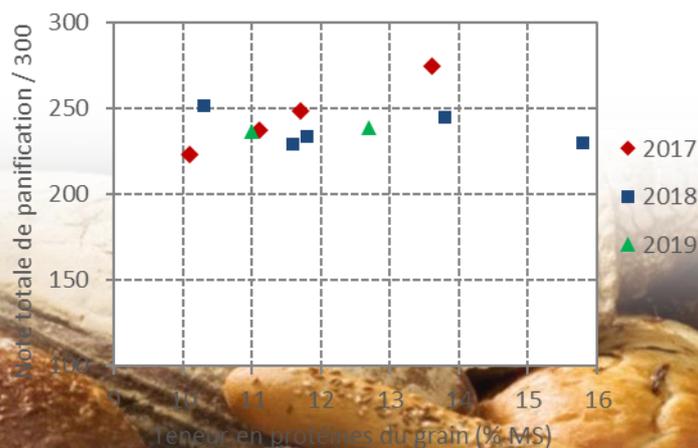
A l'essai de panification, c'est un blé fort caractérisé par un léger retard de lissage, une absence de collant au pétrissage. La pâte est courte et élastique au façonnage. Elle tient bien à la mise au four. Le produit fini manque parfois de développement en lien avec l'excès de force mais présente des volumes supérieurs à Renan dans les mêmes conditions d'essai.

En Bref...

ALESSIO présente un profil équilibré à l'alvéographe. Blé fort en panification qui donne de bons résultats. ALESSIO est classé VRM AB depuis 2020.

Valeur boulangère (Réseau ExpéBio)

Méthode normalisée NF V03-716



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