

Caractéristiques agronomiques

Données GEVES-Arvalis et Réseau ExpéBio	
Aristation	barbu
Alternativité	-
Précocité à épisaison	5,5 - demi tardif
Résistance au froid	-
Résistance à la verse	-

Concurrence face aux adventices

Données GEVES-Arvalis et Réseau ExpéBio		
Hauteur	5,5 - assez haut à haut	+ 11 cm / Renan

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

Non disponible car moins de 10 notations par stade

Variété couvrante et assez haute, avec une bonne note de couverture en fin de cycle.

Sensibilité aux maladies

Données Geves-Arvalis et Réseau ExpéBio	
Septoriose (tritici)	-
Fusarioses	-
Risques mycotoxines (DON)	-
Rouille jaune*	6 - peu sensible
Rouille brune	-
Oïdium	-
Piétin-verse	-

En bref...

ANGELUS est une variété dite de compromis, les rendements (variables, semblant bien s'exprimer en situation de faible potentiel) se font au détriment de la protéine. Sa précocité est moyenne. En 2013, en Pays de Loire, elle a présenté un bon comportement vis-à-vis de la septoriose.

IDENTITE

Obtenteur : Saatzucht Donau

Représentant : Sem Partners

Année d'inscription :

Classes technologiques : -

Dernière année multi AB France : 2022

Testée dans le Réseau Bio depuis 2013 à 2016



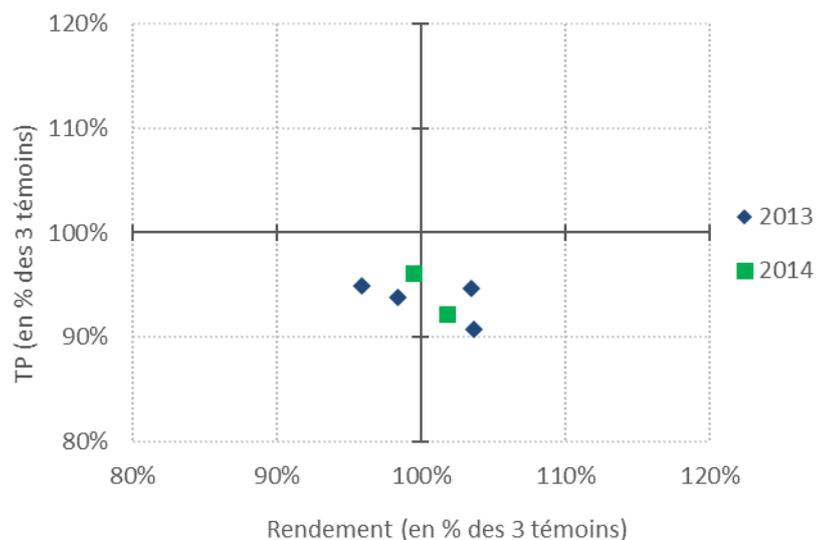
Potentiel de rendement

Rendements en pourcentage des trois témoins ATTLASS, RENAN, TOGANO (Réseau ExpéBio)

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

	BP-CENTRE	NORD-EST	OUEST	SUD
2013	104% (9)	104% (4)	96% (4)	98% (4)
2014	100% (4)	102% (4)	(2)	
2016	(1)			(1)
Moyenne	100,9%	102,6%	94,0%	100,5%

Teneur en protéines en fonction du rendement (Réseau ExpéBio)



Caractéristiques technologiques

Réseau ExpéBio	
Dureté	-
PS	8 - bon
	+ 2,4 kg/hl / Renan
Germination sur pied	-
Indice de Zélény	33 ml (10 % TP)
	28 ml (12 % TP)



Alvéographe de Chopin

Critères alvéographiques

ANGELUS présente un profil rhéologique bien équilibré à l'alvéographe. La pression moyenne autour de 70 et les pâtes bien extensibles (Gmoyen = 20) conduisent à des forces boulangères d'un bon niveau avec des P/L équilibrés. Le W dépasse ainsi 200 dès 11% de protéines et les valeurs de P/L se situent entre 0,5 et 1,2. Néanmoins, l'indice d'élasticité proche de 59 traduit une pâte plutôt tenace pour la panification.

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

	9 %	10 %	11 %	12 %	13 %
W	81 - 155	128 - 202	175 - 249	222 - 296	268 - 343
P/L	1,1 - 1,6	0,9 - 1,3	0,6 - 1,1	0,4 - 0,8	0,2 - 0,6

Comportement en panification

Au test boulanger, ANGELUS présente une capacité d'hydratation au pétrissage très moyenne (autour de 58%). La pâte lisse difficilement mais ne colle pas au pétrissage. Au façonnage elle se caractérise par un manque d'allongement marqué et elle est bien élastique. En sortie d'apprêt, la tenue à la mise au four est bonne. Le résultat final est fortement pénalisé par un manque de développement des coups de lame important et des volumes justes moyens (1500cc).

En Bref...

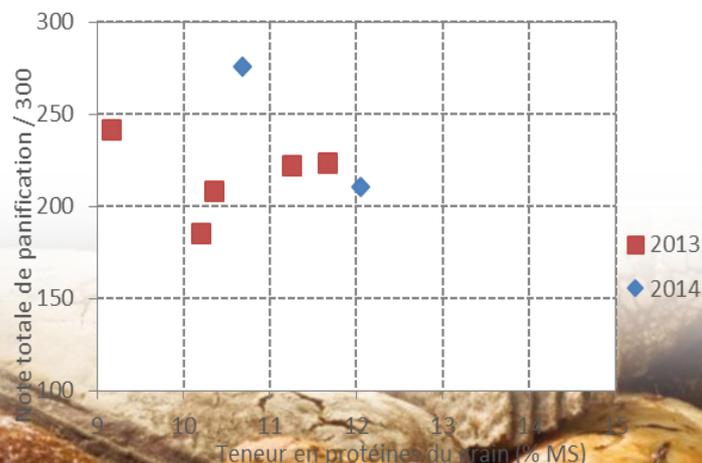
ANGELUS présente un bon profil alvéographique caractérisé par une force boulangère élevée et des P/L équilibré. En panification la pâte est très tenace ce qui limite le développement des pains en sortie de cuisson.

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.

Valeur boulangère (Réseau ExpéBio)

Méthode normalisée NF V03-716



Traitement et analyse des données : ITAB
Rédaction et mise en page : ITAB et ARVALIS
Relecteurs : 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