

Création agro/techno : 2022 / 2022
Dernière mise à jour agro/techno : - / -

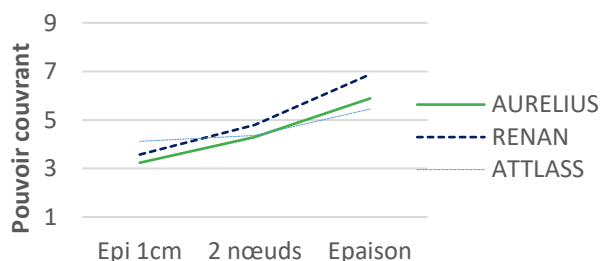
Caractéristiques agronomiques

Données GEVES-Arvalis et Réseau ExpéBio	
Aristation	barbu
Alternativité	-
Précocité à épiaison	6,5 - demi-précoce
Résistance au froid	-
Résistance à la verse	-

Concurrence face aux adventices

Données GEVES-Arvalis et Réseau ExpéBio	
Hauteur	5 - assez haut

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



AURELIUS présente des pailles assez hautes mais un pouvoir couvrant assez faible.

Sensibilité aux maladies

Données Geves-Arvalis et Réseau ExpéBio	
Septoriose (tritici)	-
Fusarioses	-
Risques mycotoxines (DON)	(8) - assez résistant à résistant
Rouille jaune*	-
Rouille brune	-
Oïdium	-
Piétin-verse	-

En bref...

Variété haute mais cependant assez peu couvrante, AURELIUS semble être résistante à la rouille jaune (à confirmer). Profil plutôt orienté protéines. Son PS est très bon.

IDENTITE

Obtenteur : Saatucht Donau
Représentant : Sem Partners
Année d'inscription : 2016 (AT)
Classes technologiques : VRM
Dernière année multi AB France : 2024
Testée dans le Réseau Bio depuis 2020



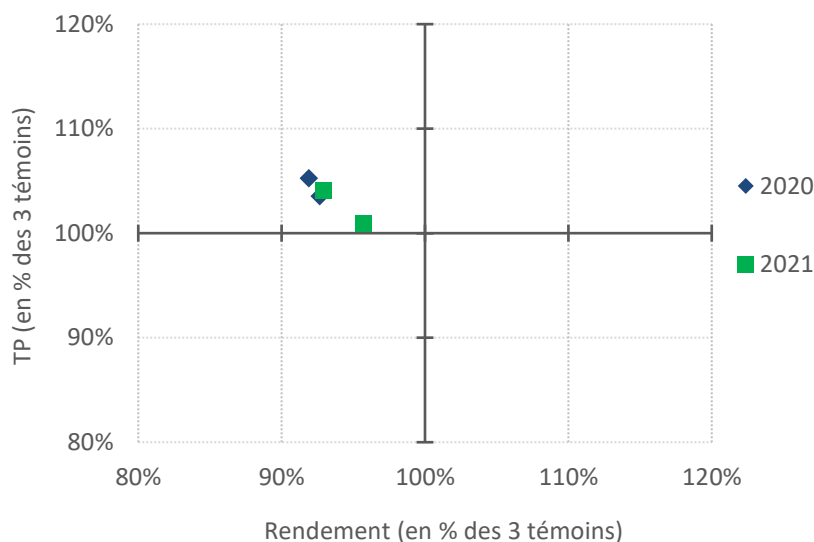
Potentiel de rendement

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
2020	93% (8)	92% (4)		
2021	96% (18)	93% (18)		(2)
Moyenne	94,8%	92,7%		

Teneur en protéines en fonction du rendement (Réseau ExpéBio)



Caractéristiques technologiques

Réseau ExpéBio	
Dureté	
PS	9 - très bon
Germination sur pied	-
Indice de Zélény	26 (10 % TP)
	37 (12 % TP)

Critères alvéographiques

AURELIUS apporte un peu plus de protéines que GENY dans les essais. La force boulangère est très bonne à 180 à 11% de protéines. Les pâtes à l'alvéographe sont relativement tenaces (Pmoyen=80) et assez peu extensibles (Gmoyen=17). Les P/L sont assez contenus, autour de 1,3 en moyenne. L'indice d'élasticité ie est particulièrement fort, proche de 61 témoignant d'un profil de pâte très élastique.



Alvéographe de Chopin

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

	9 %	10 %	11 %	12 %	13 %
W	102 - 179	126 - 202	149 - 226	173 - 249	197 - 273
P/L	2,2 - 3,5	1,6 - 2,9	1,0 - 2,3	0,4 - 1,7	-0,2 - 1,1

Comportement en panification

Côté fournil, le lissage est un peu lent sans collant dans le pétrin. L'hydratation est assez faible et équivalente à GENY dans les essais. Au façonnage, la pâte présente un manque d'allongement très marqué et un excès d'élasticité important. La tenue à la mise au four est bonne. Les pains manquent généralement d'ouverture de grigne. Les volumes sont corrects, toutefois 150cc inférieurs à GENY en moyenne.

Mie : crème

En Bref...

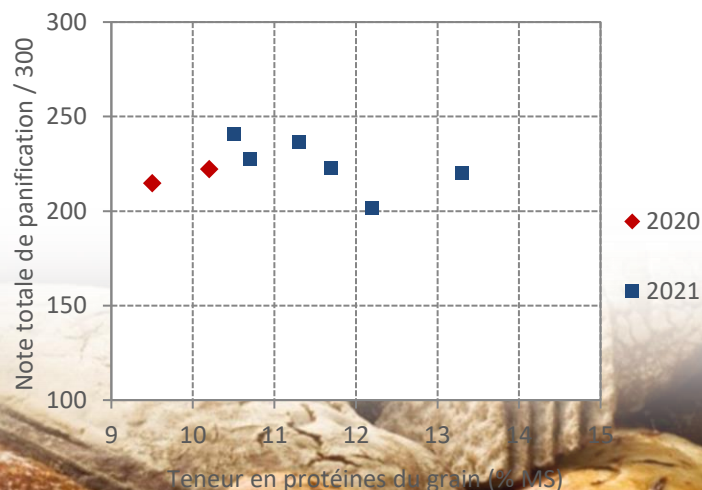
AURELIUS apporte un peu plus de protéines que GENY dans les essais. La force boulangère est très bonne à 180 à 11% de protéines avec des P/L autour de 1,3. L'indice d'élasticité ie est particulièrement fort. A l'essai de panification, la capacité d'hydratation est équivalente à GENY. Les pâtes sont très courtes au façonnage. Les volumes sont corrects, la mie crème. AURELIUS est placée en observation par l'ANMF.

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

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