

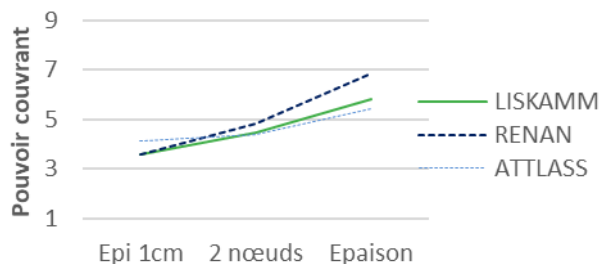
### Caractéristiques agronomiques

Données GEVES-Arvalis et Réseau ExpéBio	
Aristation	-
Alternativité	9 - Printemps
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	7 - très haut	+ 25 cm / Renan

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



LISKAMM est une variété très haute mais au port bien dressé ce qui limite sa couverture du sol.

### Sensibilité aux maladies

Données Geves-Arvalis et Réseau ExpéBio	
Septoriose (tritici)	-
Fusarioses	-
Risques mycotoxines (DON)	-
Rouille jaune*	3 - sensible à assez sensible
Rouille brune	8 - assez résistant à résistant
Oïdium	-
Piétin-verse	-

#### En bref...

Variété de printemps, LISKAMM peut également être semée en hiver. Très haute, elle est moyennement couvrante. Elle est sensible à la rouille jaune mais résistante à la rouille brune. C'est une variété orientée qualité avec de très bons PS.

### IDENTITE

**Obtenteur :** Delley Semences et Plants

**Représentant :** Saatbau

**Année d'inscription :** 2015 (AT)

**Classes technologiques :** -

**Dernière année multi AB France :** 2022

**Testée dans le Réseau Bio depuis 2019**



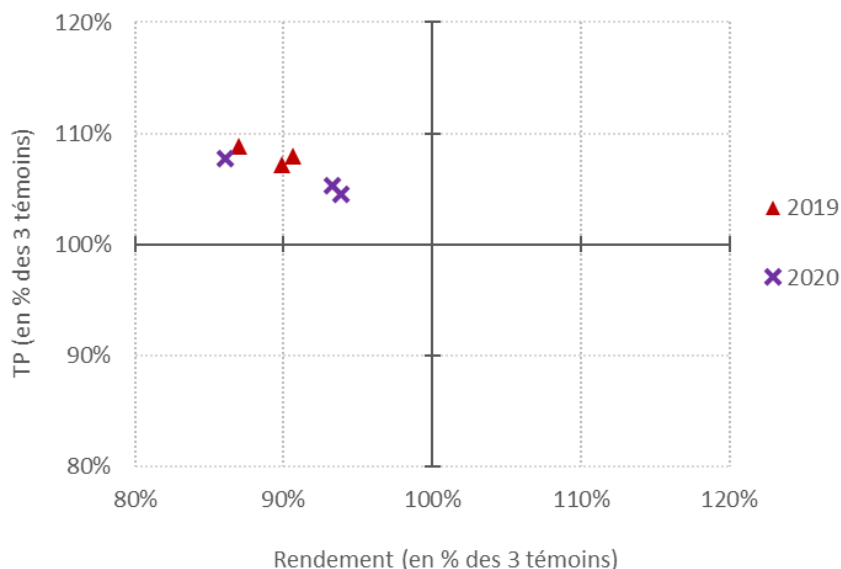
### Potentiel de rendement

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
2019	91% (13)	90% (7)	(2)	87% (8)
2020	94% (6)	86% (6)		93% (9)
Moyenne	105,1%	88,1%		90,3%

### Teneur en protéines en fonction du rendement (Réseau ExpéBio)



### Caractéristiques technologiques

Réseau ExpéBio	
Dureté	-
PS	9 - très bon
	+ 3 kg/hl / Renan
Germination sur pied	-
Indice de Zélény	20 ml (10 % TP)
	34 ml (12 % TP)



### Critères alvéographiques

Légèrement supérieure à Renan en teneurs en protéines, LISKAMM présente une force boulangère W équivalente et d'un très bon niveau, autour de 180 à 11% de protéines. Le profil des pâtes à l'alvéographe est particulièrement tenace (Pmoyen=116) et court (Gmoyen=15). En conséquence, les niveaux de P/L sont très élevés, proches de 3,0 en moyenne. L'indice d'élasticité très fort (iemoyen=65) indique une pâte très courte et élastique pour la panification.

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

	9 %	10 %	11 %	12 %	13 %
W	51 - 110	100 - 159	149 - 208	198 - 257	247 - 306
P/L	3,6 - 6,5	2,8 - 5,7	2,1 - 5,0	1,3 - 4,3	0,6 - 3,5

### Comportement en panification

Dans le pétrin, la pâte se lisse lentement, sans collant. Elle hydrate assez bien, 1 point environ au-dessus de Renan. Au façonnage, le manque d'allongement est très marqué comme l'excès d'élasticité. La tenue à la mise au four est bonne. L'aspect des pains est fortement pénalisé par l'excès de force qui limite l'ouverture du coup de lame et le développement des volumes, 150cc inférieurs à Renan.  
Mie : légèrement jaune

#### En Bref...

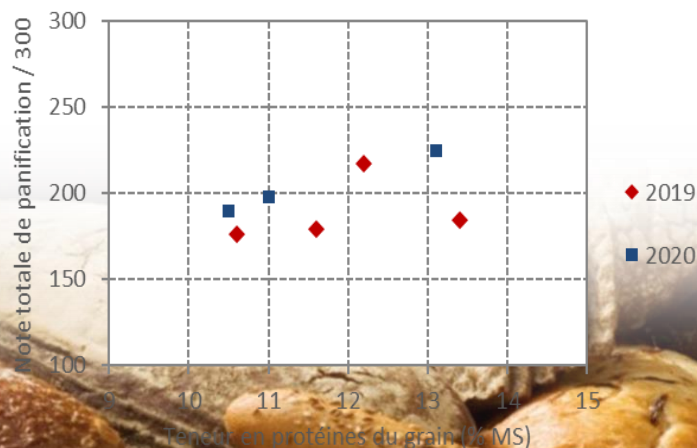
LISKAMM est un blé fort dont la force boulangère est d'un bon niveau mais les P/L très élevés. L'excès de force donne des pâtes très courtes et élastiques au façonnage et limite le développement des pains à la cuisson.

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](http://www.itab.asso.fr/activites/varietes-bles.php)