

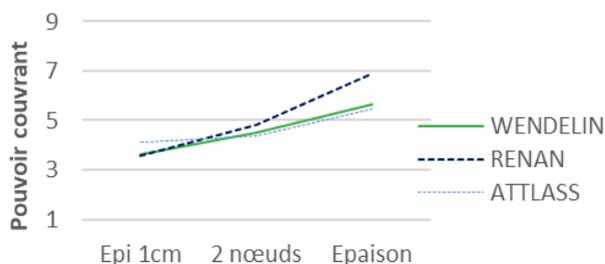
Caractéristiques agronomiques

Données GEVES-Arvalis et Réseau ExpéBio	
Aristation	-
Alternativité	-
Précocité à épiaison	5 - tardif
Résistance au froid	-
Résistance à la verse	-

Concurrence face aux adventices

Données GEVES-Arvalis et Réseau ExpéBio		
Hauteur	6,5 - haut	+ 18 cm / Renan

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



Variété à pailles hautes mais avec un pouvoir couvrant faible, proche de celui d'ATTLASS.

Sensibilité aux maladies

Données Geves-Arvalis et Réseau ExpéBio	
Septoriose (tritici)	-
Fusarioses	-
Risques mycotoxines (DON)	-
Rouille jaune*	7 - assez résistant
Rouille brune	(5) - assez sensible à peu sensible
Oïdium	-
Piétin-verse	-

En bref...

Variété tardive à paille haute et assez peu couvrante WENDELIN est un bon compromis entre rendement et protéines et son PS est très bon. Son profil sanitaire reste à déterminer mais elle a un bon comportement face à la rouille jaune.

IDENTITE

Obtenteur : Secobra Recherches

Représentant : Secobra Recherches

Année d'inscription : 2018 (DE)

Classes technologiques : VRMp AB (ANMF)

Dernière année multi AB France : 2021

Testée dans le Réseau Bio depuis 2019



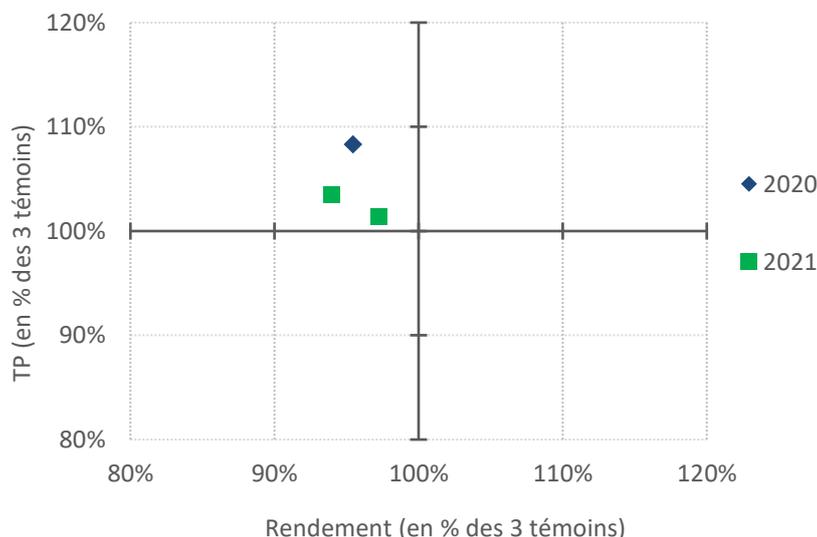
Potentiel de rendement

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
2020		95% (8)		
2021	97% (4)	94% (12)		
Moyenne	97%	94,5%		

Teneur en protéines en fonction du rendement (Réseau ExpéBio)



Caractéristiques technologiques

Réseau ExpéBio	
Dureté	-
PS	9 - très bon
	+ 2 kg/hl / Renan
Germination sur pied	-
Indice de Zélény	24 ml (10 % TP)
	38 ml (12 % TP)



Critères alvéographiques

WENDELIN est intéressant pour sa teneur en protéines. Sa force boulangère W est correcte à 165 à 11% de protéines. Les pâtes à l'alvéographe sont relativement tenaces (Pmoyen=89) et peu extensibles (Gmoyen=17). Les P/L sont en conséquence élevés, en particulier en dessous de 11,5% de protéines. L'indice d'élasticité moyen se situe autour de 50.

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

	9 %	10 %	11 %	12 %	13 %
W	88 - 121	118 - 151	149 - 181	179 - 211	209 - 242
P/L	3,1 - 3,9	2,4 - 3,3	1,8 - 2,6	1,1 - 2,0	0,5 - 1,3

Comportement en panification

Au test de panification, l'absorption d'eau au pétrissage est moyenne, mais toutefois 1 point au-dessus de RENAN. Les pâtes se lissent très bien sans coller. Au façonnage le profil est à tendance équilibré à légèrement court et généralement bien élastique. La tenue à l'enfournement est bonne. Les pains manquent un peu de section et de coup de lame et présentent des volumes un peu faibles mais équivalents au témoin Renan dans l'expérimentation. Mie : crème

En Bref...

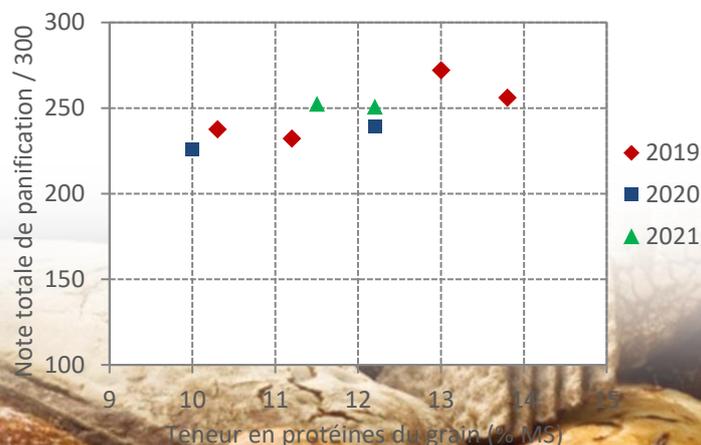
WENDELIN présente un profil assez équilibré avec une force boulangère satisfaisante à 160 à 11% de protéines et un comportement sans défauts majeurs en panification. Les caractéristiques des pâtes sont très bonnes, les pains manquent un peu de développement. WENDELIN est en observation sur la liste de la Meunerie en 2022.

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