

Caractéristiques agronomiques

Données GEVES-Arvalis et Réseau ExpéBio	
Aristation	non barbu
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 + 19 cm / Renan

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

Non disponible car moins de 10 notations par stade

Variété très haute, au port dressé, peu couvrante.

Sensibilité aux maladies

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

En bref...

WIWA est une variété orientée vers la production de protéines, où elle obtient de très bons niveaux malgré des irrégularités, mais à la productivité faible.

Bon comportement vis-à-vis des maladies du feuillage, mais de la sensibilité à la rouille brune signalée. Bon PS.

Peu adaptée au sud à cause de sa tardivité.

WIWA est une variété de référence en bio en Suisse.

IDENTITE

Obtenteur : Getreide Zuchtung Peter Kunz

Représentant : Cap'AB

Année d'inscription : 2005 (Suisse – AB)

Classes technologiques : BPMF AB (ANMF)

Dernière année multi AB France : 2022

Testée dans le Réseau Bio depuis 2013 à 2015



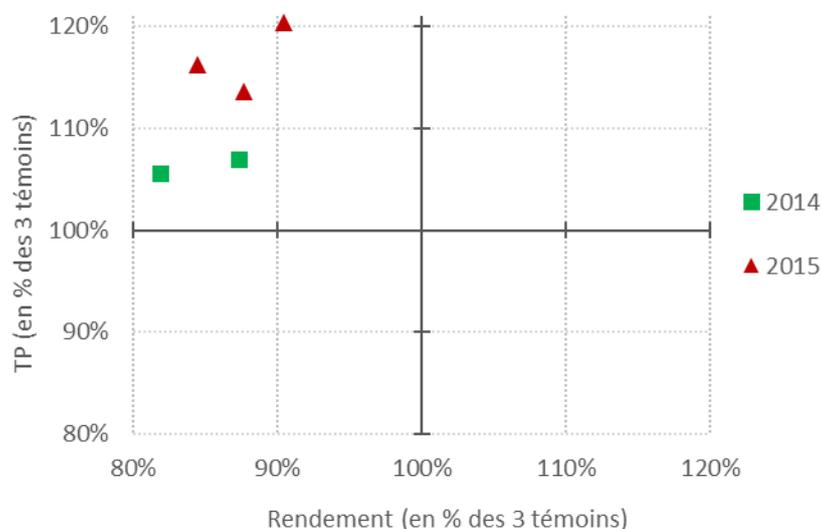
Potentiel de rendement

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				(2)		
2014	(1)	87%	(3)	82%	(3)	(1)
2015	90%	(3)	84%	(14)	88%	(3)
2016			(2)		(1)	
2017			(1)			
Moyenne	88,2%	87,5%	87,6%			

Teneur en protéines en fonction du rendement (Réseau ExpéBio)



Caractéristiques technologiques

Réseau ExpéBio	
Dureté	-
PS	9 - très bon
Germination sur pied	-
Indice de Zélény	19 ml (10 % TP)
	33 ml (12 % TP)



Critères alvéographiques

La force boulangère W de WIWA est très élevée, à 215 à 11% de protéine. Elle est le résultat de pâtes relativement équilibrées (Gmoyen = 20 et Pmoyen = 80). Les P/L un peu élevés jusqu'à 11% de protéines s'équilibrent au-delà. L'indice d'élasticité est élevé, indicateur d'une pâte courte et élastique en panification.

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

	9 %	10 %	11 %	12 %	13 %
W	40 - 155	85 - 200	130 - 240	170 - 285	215 - 325
P/L	1.6 - 3.3	1.3 - 2.9	0.9 - 2.5	0.6 - 2.2	0.2 - 1.9

Comportement en panification

Au pétrissage, la capacité d'hydratation de WIWA est moyenne. Le lissage est lent. On note l'absence de collant. Au façonnage, la pâte est courte à très courte et un peu trop élastique. La tenue à la mise au four est généralement bonne. Les pains présentent un manque de développement du coup de lame systématiquement probablement lié à la ténacité des pâtes. Le volume est très bon. Mie : crème à blanc.

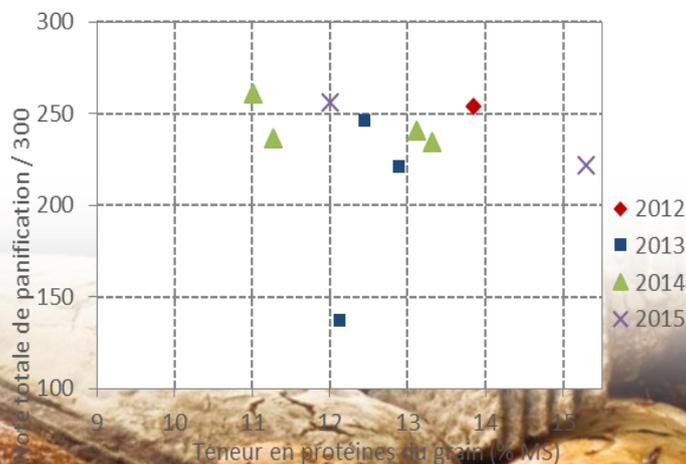
En Bref...

Variété caractérisée par un très bon W. En panification, le profil est tenace ce qui limite le développement du coup de lame mais les volumes sont très bons.

WIWA est classée BPMF en AB par l'ANMF.

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
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