



ALICANTUS



Blé tendre d'Hiver
BAF

Précoce

Blé Barbu

Carte d'identité

- Inscription en Autriche 2018
- **Obtenteur:** SAATBAU LINZ
- **Représentant France:** SEMENCES DE L'EST
- Blé tendre d'Hiver – Blé Barbu - Précoce

Caractères agronomiques

Alternativité :	Hiver à demi-hiver	6
Résistance au froid :	Très bonne	7
Tallage :	Bon	7
Hauteur de paille:	Assez haut	90 cm
Résistance à la verse :	Assez résistant	7
Précocité à épiaison :	Précoce	6,5

Résistance aux maladies

Oïdium	8
Septoriose	6
Rouille brune :	6
Rouille jaune:	7
Fusariose :	6

Analyses technologiques et Productivité 2019

Rendement	7
PS	7
Protéines	8





ALICANTUS

Bulletin d'analyse



RESULTATS LABORATOIRE

BLE

		%(MT)	P	124	mmH ₂ O
HUMIDITE	11.7				
PS	79.8	Kg/hl	G	19.6	
PROTEINES	13.70	%(MS)	W	357	10 ⁻⁴ J
HAGBERG	358	Sec	P/L	1.59	
		%	le	60.2	%

SYNTHESE PANIFICATION

HYDRATATION	59	%
VOLUME	1513	cm ³
NOTE TOTALE	210	/ 300

Couleur de mie : Mesure du b colorimétrique b = 17.03

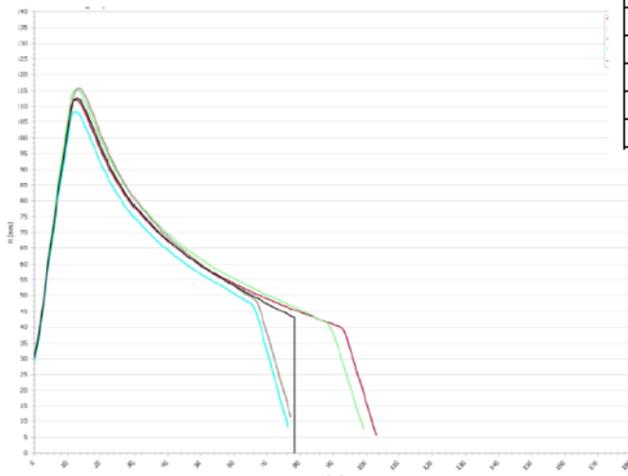


APPRECIATION GLOBALE



Le taux de protéines est élevé pour cet échantillon. Le profil alvéographique est marqué par une force boulangère et un P/L élevés.

En panification on observe un lissage rapide avec un profil de pâte court et élastique. A noter une bonne teneur lors de la mise au four mais un manque de développement des coups de lames qui pénalise l'aspect des pains.



COMPORTEMENT EN PANIFICATION

NOTATION	Insuffisance				Excès				84	/ 100 NOTE PATE
	1	4	7	10	7	4	1			
PETRISSAGE										
LISSAGE					X					
COLLANT DE LA PATE				X						
CONSISTANCE				X						
EXTENSIBILITE	X									
ELASTICITE							X			
RELACHEMENT				X						
POINTAGE										
DETENTE : RELACHEMENT				X						
FACONNAGE										
ALLONGEMENT			X							
DECHIREMENT				X						
ELASTICITE						X	I			
COLLANT DE LA PATE				X						
APPRET										
ACTIVITE FERMENTAIRE				X						
PATE : DECHIREMENT				X						
MISE AU FOUR										
COLLANT DE LA PATE				X						
TENUE DE LA PATE				X						
ASPECT DU PAIN										
SECTION					X					
COULEUR				X						
EPAISSEUR			X							
CROUSTILLANT			X							
COUPS DE LAME										
DEVELOPPEMENT	X									
REGULARITE	X									
DECHIREMENT				X						
ASPECT DE LA MIE										
COULEUR				X						
TEXTURE										
PLASTICITEE					X					
COLLANT				X						
ALVEOLAGE										
REGULARITE				X						
ODEUR				X						
VALEUR BOULANGERE									210	/ 300

84

/ 100
NOTE
PATE

35

/ 100
NOTE
PAIN

91

/ 100
NOTE
MIE

