

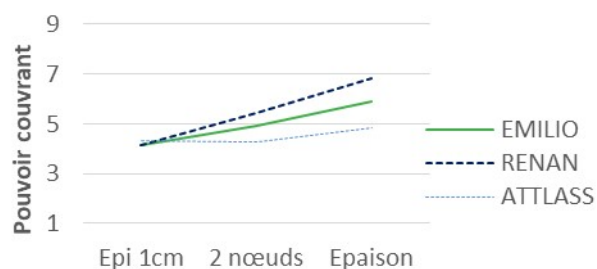
Caractéristiques agronomiques

Réseau Bio	
Aristation	barbu
Alternativité	-
Précocité à épiaison	5,5 - demi alternatif
Résistance au froid	-
Résistance à la verse	-

Concurrence face aux adventices

Réseau Bio		
Hauteur	6 - haut	+17 cm / Renan

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



Blé haut et assez couvrant.

Sensibilité aux maladies

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

EN BREF...

EMILIO est une variété de compromis rendement / protéine qui décroche cependant en protéines. Blé haut, assez couvrant en sortie hiver, difficile à biner. Il peut présenter quelques symptômes de rouille jaune et de septoriose. PS élevé.

IDENTITE

Obtenteur : Saatzucht Edelhof
Représentant : Sem Partners
Année d'inscription : 2013 (Autriche)
Classes technologiques : VO AB (ANMF)
Dernière année multi AB France : 2019
Testée dans le Réseau Bio depuis 2017



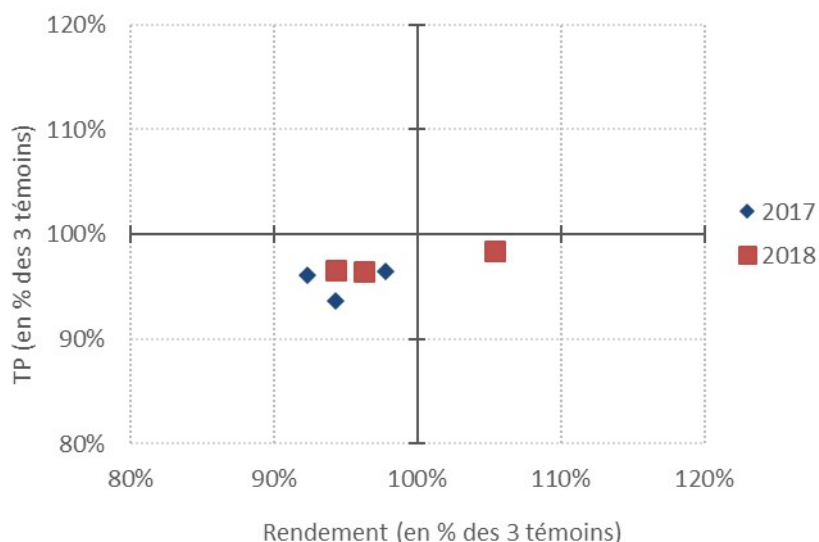
Potentiel de rendement

Rendements en pourcentage des trois témoins Atlass, Renan, Togano (Réseau Bio)

N'apparaissent que les regroupements constitués de 3 essais et plus. (Nombre d'essais)

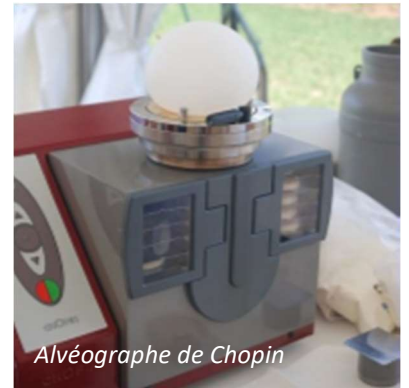
	BP-CENTRE	NORD-EST	OUEST	SUD
2017	94% (6)	98% (6)	(2)	92% (8)
2018	96% (5)	105% (6)	(2)	94% (4)
Moyenne	95,2%	101,6%	96,5%	93,0%

Teneur en protéines en fonction du rendement (Réseau Bio)



Caractéristique technologiques

	Réseau Bio
Dureté	-
PS	9 - très bon
	+4 kg/hl / Renan
Germination sur pied	-
Indice de Zélény	25 ml (10 % TP)
	35 ml (12 % TP)



Alvéographe de Chopin

Critères alvéographiques

EMILIO se caractérise à l'alvéographe par un bon W à 170 à 11% de protéines avec des P/L qui s'équilibrent à partir de 11% de protéines. Les pâtes sont relativement équilibrées en ténacité ($P_{moyen}=75$) mais assez courtes ($G_{moyen}=18$). L'indice d'élasticité est équilibré ($i_{moyen}=52$).

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

	9 %	10 %	11 %	12 %	13 %
W	76 - 128	112 - 164	148 - 200	185 - 236	221 - 273
P/L	1,7 - 2,2	1,4 - 1,9	1,0 - 1,5	0,7 - 1,2	0,4 - 0,9

Comportement en panification

La pâte en panification lisse bien sans collant au pétrissage. Elle présente un excès de force au façonnage, une bonne tenue à la mise au four. Les pains ont un bel aspect avec un bon coup de lame et de bons volumes.

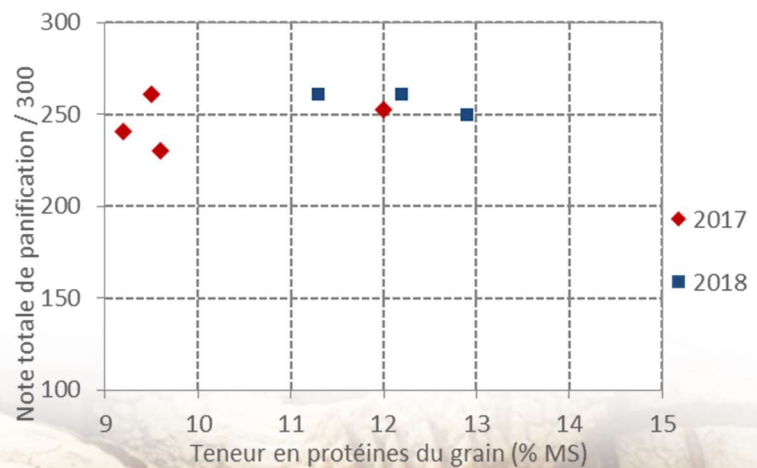
Mie : crème

EN BREF...

Le profil global d'EMILIO est bien équilibré tant à l'alvéographe qu'en panification où les résultats montrent de la régularité sur les 2 années d'expérimentation. EMILIO est en observation à l'ANMF.

Valeur boulangère (Réseau Bio)

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
Relectures : Expérimentateurs du Réseau Bio

Pour plus de détails, se référer à la notice

Légendes et définition : se référer à la notice