

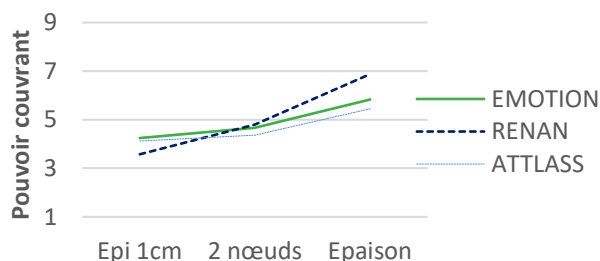
Caractéristiques agronomiques

Données GEVES-Arvalis et Réseau ExpéBio	
Aristation	barbu
Alternativité	-
Précocité à épisaison	5,5 - demi tardif
Résistance au froid	-
Résistance à la verse	-

Concurrence face aux adventices

Données GEVES-Arvalis et Réseau ExpéBio	
Hauteur	5,5 - assez haut à haut

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



Assez haute, cette variété est assez bien couvrante dans les premiers stades de développement.

Sensibilité aux maladies

Données Geves-Arvalis et Réseau ExpéBio	
Septoriose (tritici)	-
Fusarioses	-
Risques mycotoxines (DON)	6 - peu sensible
Rouille jaune*	(7) - assez résistant
Rouille brune	-
Oïdium	-
Piétin-verse	

En bref...

EMOTION est une variété assez haute et bien couvrante en début de cycle. Elle présente un bon comportement vis-à-vis des rouilles. Profil plutôt orienté protéines. PS très bon.

IDENTITE

Obtenteur : Saatzucht Edelhof
Représentant : Agri-Obtentions
Année d'inscription : 2018 (AT)
Classes technologiques : -
Dernière année multi AB France : 2022
Testée dans le Réseau Bio depuis 2020



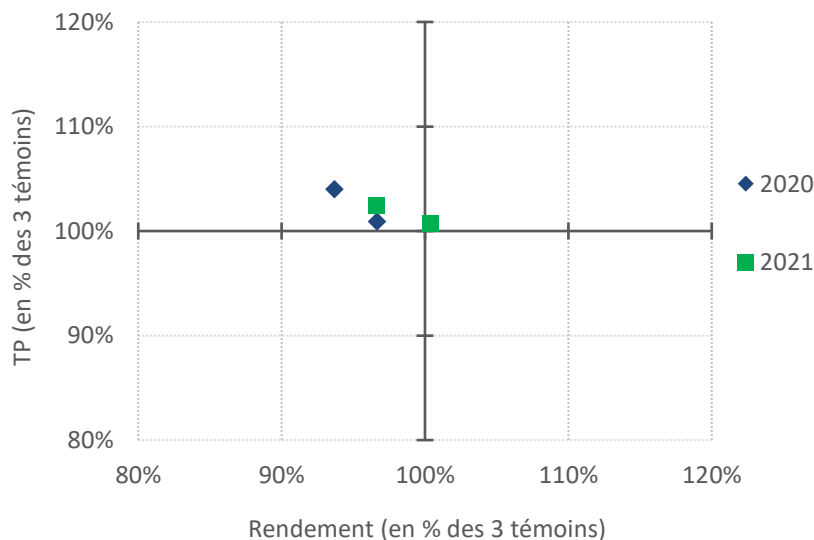
Potentiel de rendement

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
2020	94% (8)	97% (8)		
2021	100% (18)	97% (18)		(2)
Moyenne	98,3%	96,6%		

Teneur en protéines en fonction du rendement (Réseau ExpéBio)



Caractéristiques technologiques

Réseau ExpéBio	
Dureté	
PS	9 - très bon
Germination sur pied	-
Indice de Zélény	27 ml (10 % TP)
	36 ml (12 % TP)



Critères alvéographiques

EMOTION se caractérise par une faible force boulangère à l'alvéographe. Le W est de 120 à 11% de protéines. Les pâtes sont équilibrées en ténacité (Pmoyen=79) mais très courtes (Gmoyen=15). Les P/L se situent autour de 1,8. L'indice d'élasticité moyen se situe à 46.

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

	9 %	10 %	11 %	12 %	13 %
W	58 - 108	82 - 133	107 - 157	131 - 182	156 - 206
P/L	0,8 - 2,4	0,9 - 2,5	1,0 - 2,6	1,1 - 2,7	1,2 - 2,8

Comportement en panification

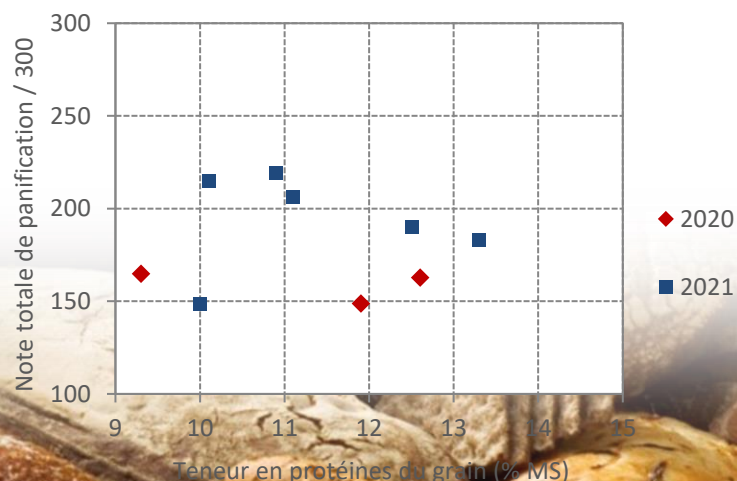
Côté fournil, EMOTION présente de nombreux défauts. La pâte est collante au pétrissage, elle est en excès d'allongement parfois très marqué et manque d'élasticité. A l'enfournement les pâtes sont fortement relachantes. Il en résulte des pains à section plate sans grigne ni volume. Mie : jaune

En Bref...

EMOTION présente des caractéristiques technologiques insuffisantes pour une utilisation en meunerie. La force boulangère est faible autour de 120 à 11% de protéines. De nombreux défauts sont observés en panification, des pâtes collantes au pétrissage, beaucoup d'allongement et peu d'élasticité, des volumes faibles.

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
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