

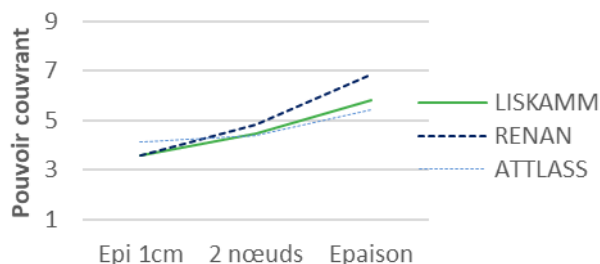
Caractéristiques agronomiques

Données GEVES-Arvalis et Réseau ExpéBio	
Aristation	-
Alternativité	-
Précocité à épiaison	6,5 - demi-précoce
Résistance au froid	-
Résistance à la verse	-

Concurrence face aux adventices

Données GEVES-Arvalis et Réseau ExpéBio		
Hauteur	7 - très haut	+ 25 cm / Renan

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



LISKAMM est une variété très haute mais au port bien dressé ce qui limite sa couverture du sol.

Sensibilité aux maladies

Données Geves-Arvalis et Réseau ExpéBio	
Septoriose (tritici)	-
Fusarioses	-
Risques mycotoxines (DON)	-
Rouille jaune*	3 - sensible à assez sensible
Rouille brune	8 - assez résistant à résistant
Oïdium	-
Piétin-verse	-

En bref...

Variété de printemps, LISKAMM peut également être semée en hiver. Très haute, elle est moyennement couvrante. Elle est sensible à la rouille jaune mais résistante à la rouille brune. C'est une variété orientée qualité avec de très bons PS.

IDENTITE

Obtenteur : Delley Semences et Plants

Représentant : Saatbau

Année d'inscription : 2015 (AT)

Classes technologiques : -

Dernière année multi AB France : 2022

Testée dans le Réseau Bio depuis 2019



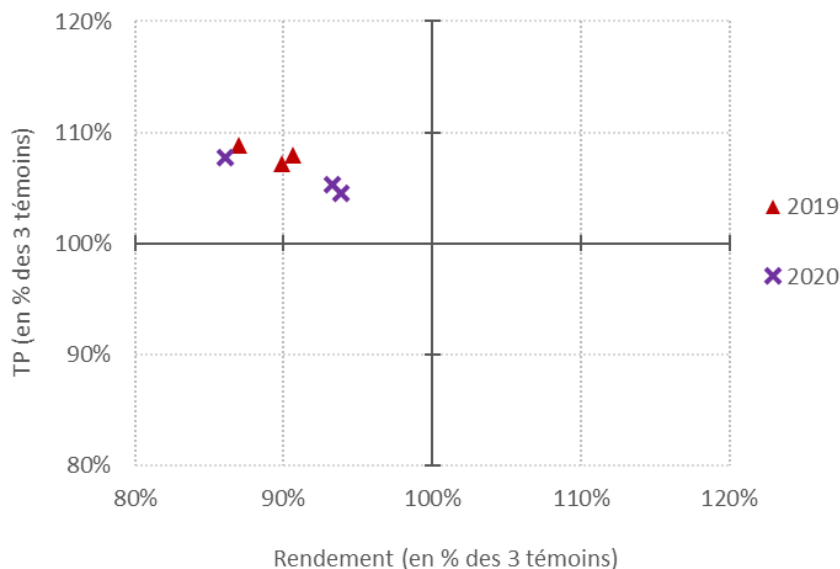
Potentiel de rendement

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
2019	91% (13)	90% (7)	(2)	87% (8)
2020	94% (6)	86% (6)		93% (9)
Moyenne	105,1%	88,1%		90,3%

Teneur en protéines en fonction du rendement (Réseau ExpéBio)



Caractéristiques technologiques

Réseau ExpéBio	
Dureté	-
PS	9 - très bon
	+ 3 kg/hl / Renan
Germination sur pied	-
Indice de Zélény	20 ml (10 % TP)
	34 ml (12 % TP)



Critères alvéographiques

Légèrement supérieure à Renan en teneurs en protéines, LISKAMM présente une force boulangère W équivalente et d'un très bon niveau, autour de 180 à 11% de protéines. Le profil des pâtes à l'alvéographe est particulièrement tenace (Pmoyen=116) et court (Gmoyen=15). En conséquence, les niveaux de P/L sont très élevés, proches de 3,0 en moyenne. L'indice d'élasticité très fort (iemoyen=65) indique une pâte très courte et élastique pour la panification.

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

	9 %	10 %	11 %	12 %	13 %
W	51 - 110	100 - 159	149 - 208	198 - 257	247 - 306
P/L	3,6 - 6,5	2,8 - 5,7	2,1 - 5,0	1,3 - 4,3	0,6 - 3,5

Comportement en panification

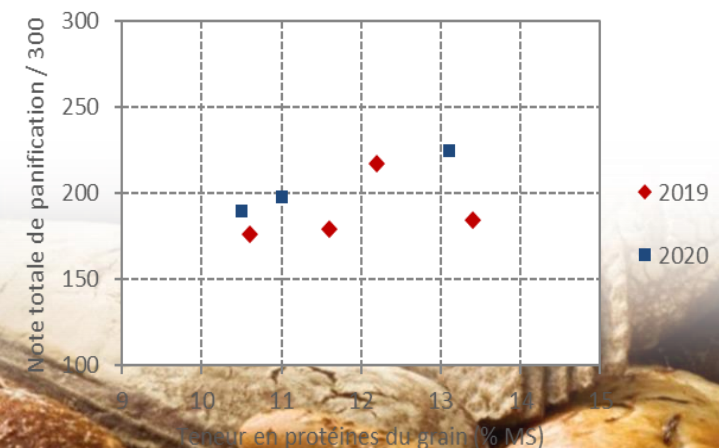
Dans le pétrin, la pâte se lisse lentement, sans collant. Elle hydrate assez bien, 1 point environ au-dessus de Renan. Au façonnage, le manque d'allongement est très marqué comme l'excès d'élasticité. La tenue à la mise au four est bonne. L'aspect des pains est fortement pénalisé par l'excès de force qui limite l'ouverture du coup de lame et le développement des volumes, 150cc inférieurs à Renan.
Mie : légèrement jaune

En Bref...

LISKAMM est un blé fort dont la force boulangère est d'un bon niveau mais les P/L très élevés. L'excès de force donne des pâtes très courtes et élastiques au façonnage et limite le développement des pains à la cuisson.

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