

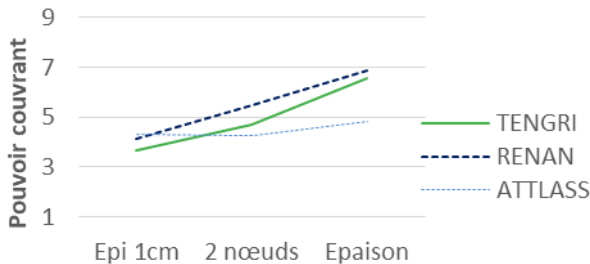
Caractéristiques agronomiques

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

Concurrence face aux adventices

Données GEVES-Arvalis et Réseau ExpéBio		
Hauteur	7 - très haut	+ 24 cm / Renan

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



Variété peu couvrante en début de cycle. En fin de cycle, c'est une variété très haute et très couvrante

Sensibilité aux maladies

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

En bref...

Variété avec un bon profil qualité, tournée vers la production de protéines. Très bon PS.

Tardive à épisaison, pour la moitié nord de la France (non adaptée à la zone sud).

Bon tallage. Bonne couverture du sol en fin de cycle en lien avec sa hauteur. Pailles roses. Bonne résistance à la rouille jaune et aux maladies en général.

IDENTITE

Obtenteur : GZPK

Représentant : Cap'AB

Année d'inscription : 2007 (Suisse – AB)

Classes technologiques : VRM AB (ANMF)

Dernière année multi AB France : 2022

Testée dans le Réseau Bio depuis 2014



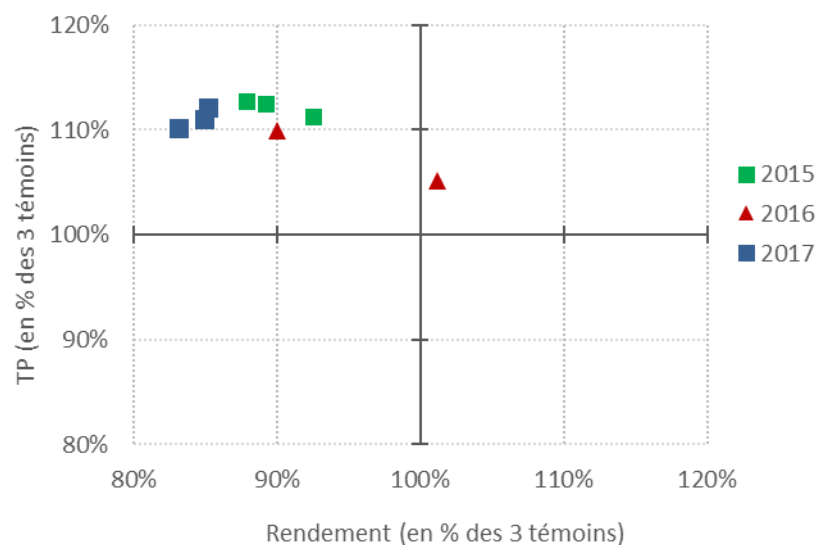
Potentiel de rendement

Rendements en pourcentage des trois témoins ATLASS, RENAN, TOGANO (Réseau ExpéBio)

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

	BP-CENTRE	NORD-EST	OUEST	SUD
2014			(1)	
2015	88% (8)	89% (13)	93% (3)	
2016	79% (5)	101% (7)	90% (3)	
2017	85% (9)	83% (10)	85% (5)	(1)
Moyenne	84,6%	90,0%	89,0%	

Teneur en protéines en fonction du rendement (Réseau ExpéBio)



Caractéristiques technologiques

Réseau ExpéBio	
Dureté	-
PS	9 - très bon
	+ 3,5 kg/hl / Renan
Germination sur pied	-
Indice de Zélény	28 ml (10 % TP)
	40 ml (12 % TP)



Alvéographe de Chopin

Critères alvéographiques

La force boulangère W de TENGRI est très élevée, supérieure à 200 dès 11% de protéines. Les pâtes sont relativement tenaces (Pmoyen = 97) mais bien extensibles (Gmoyen = 23) ce qui conduit à des niveaux de P/L équilibrés.

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

	9 %	10 %	11 %	12 %	13 %
W	139 - 207	162 - 230	184 - 253	207 - 275	230 - 298
P/L	1,5 - 2,3	1,2 - 2,0	1,0 - 1,8	0,8 - 1,6	0,6 - 1,4

Comportement en panification

La capacité d'hydratation au pétrissage de TENGRI est élevée à 61%. Les pâtes se lissent bien et ne collent pas. Au façonnage, elles sont équilibrées et légèrement élastiques. Elles tiennent bien à la mise au four et les pains présentent de bons volumes (1680cc).

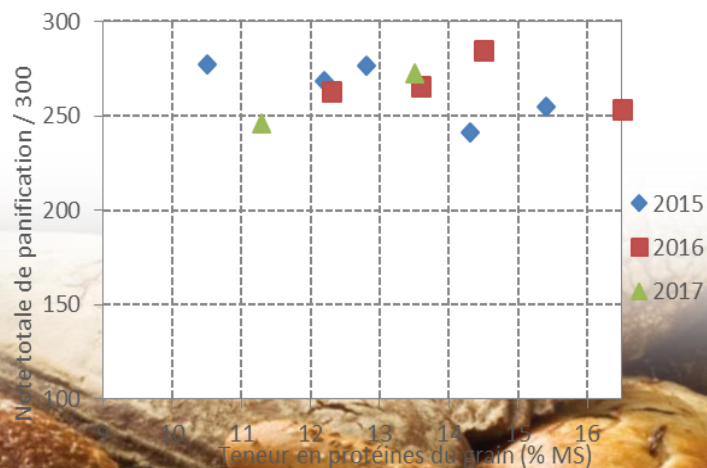
Mie : crème.

En Bref...

TENGRI présente un profil alvéographique intéressant avec de bons W et des P/L équilibrés. Au test de panification, on relève une bonne capacité d'hydratation, un profil de pâte équilibré au façonnage et de bons volumes des pains. TENGRI a été classé VRM par l'ANMF en 2018.

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