

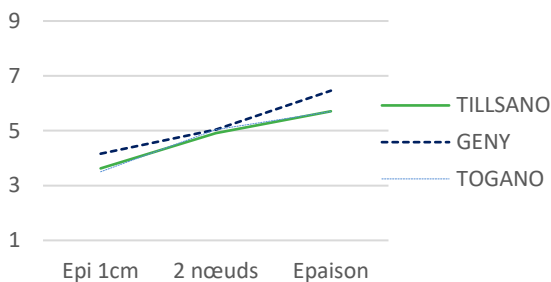
Caractéristiques agronomiques

Données GEVES-Arvalis et Réseau ExpéBio	
Aristation	barbu
Alternativité	
Précocité à épisaison	7.5 précoce à très précoce
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)



Sensibilité aux maladies

Données Geves-Arvalis et Réseau ExpéBio	
Septoriose (tritici)	(5.5) Peu sensible
Fusarioses	
Risques mycotoxines (DON)	
Rouille jaune*	5 Assez sensible à peu sensible
Rouille brune	
Oïdium	
Piétin-verse	

En bref...

Tillsano est une variété orientée un peu plus protéines que rendement : son PS est élevé et sa teneur en protéines est un peu supérieure aux témoins. Elle est sensible rouille jaune.

IDENTITE

Obtenteur : Saatzzucht Donau
Représentant : Lemaire Deffontaines
Année d'inscription : 2020 (AT)
Classes technologiques : VRMp
Dernière année multi AB France : 2022
Testée dans le Réseau Bio depuis 2021



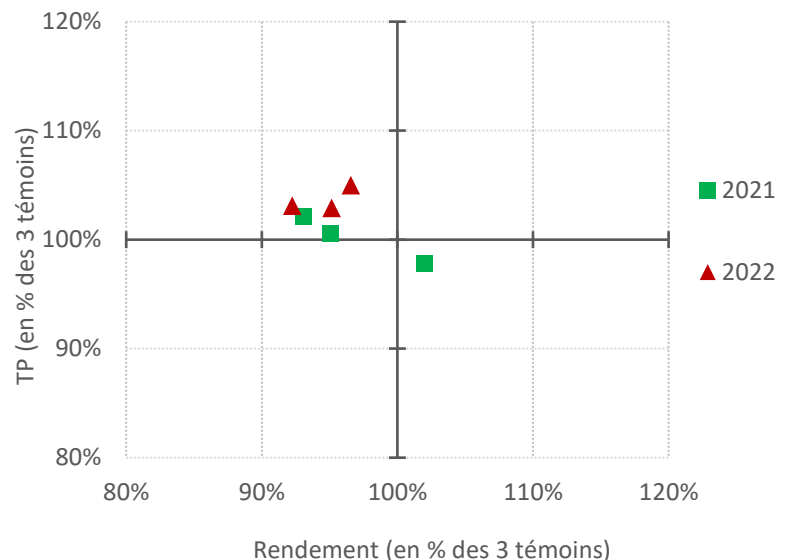
Potentiel de rendement

Rendements en pourcentage des trois témoins GENY, GWENN, TOGANO (Réseau ExpéBio)

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

	BP-CENTRE	NORD-EST	OUEST	SUD
2021	102% (15)	95% (14)		93% (12)
2022	92% (8)	97% (7)		95% (8)
Moyenne	99%	95%		94%

Teneur en protéines en fonction du rendement (Réseau ExpéBio)



Caractéristiques technologiques

Réseau ExpéBio	
Dureté	
PS	9
Germination sur pied	
Indice de Zélény	28 ml (10 % TP)
	35 ml (12 % TP)



Critères alvéographiques

TILLSANO présente une force boulangère W correcte à 11% de protéines, autour de 110. Les pâtes sont assez équilibrées en pression (Pmoyen=60) mais très courtes (Gmoyen=15) ce qui conduit à des niveaux de P/L élevés à très élevés.

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

	9 %	10 %	11 %	12 %	13 %
W	52 - 109	66 - 123	80 - 138	95 - 152	109 - 167
P/L	1,4 - 2,7	1,1 - 2,4	0,9 - 2,1	0,6 - 1,9	0,3 - 1,6

Comportement en panification

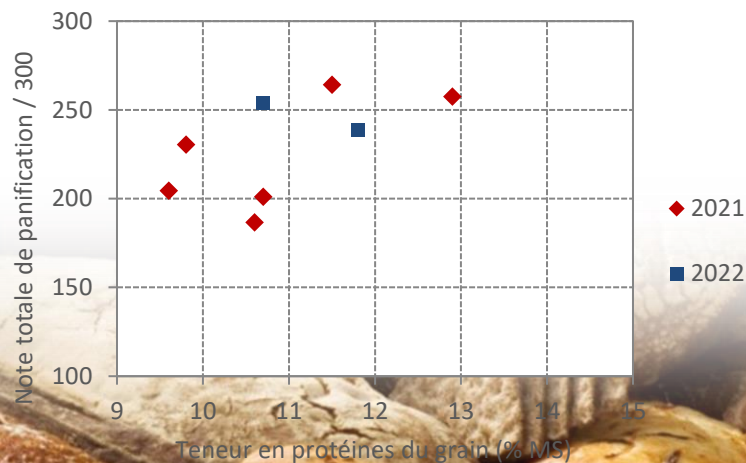
A l'essai de panification TILLSANO présente un léger manque de lissage au pétrin ainsi qu'un léger excès de force en fabrication. L'aspect du pain est bien jeté avec un manque de prise de couleur et une croûte épaisse. Les volumes sont satisfaisants. Mie crème tendance jaune et élastique

En Bref...

TILLSANO présente une force boulangère correcte autour de 110 à 11% de protéines. Le comportement à l'essai de panification est relativement équilibré avec néanmoins un léger excès de force au pétrissage.

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