

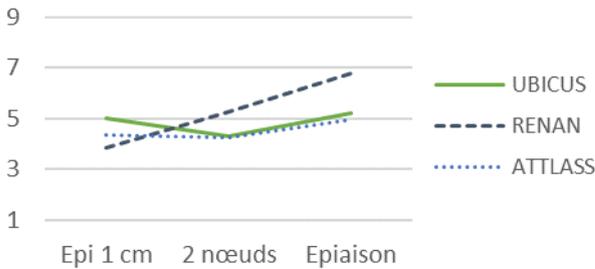
Caractéristiques agronomiques

Données GEVES-Arvalis et Réseau ExpéBio	
Aristation	barbu
Alternativité	-
Précocité à épiaison	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	+ 9 cm / Renan

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



Variété un peu plus haute que Renan, peu 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 de compromis rendement/protéines, généralement plutôt orientée vers la protéine.

Résistante à la rouille jaune, mais sensibilités à la septoriose et fusariose signalées.

Variété peu couvrante en début de cycle. Un peu tardive pour le sud.

IDENTITE

Obtenteur : Saatzucht Donau

Représentant : Lemaire Deffontaines

Année d'inscription : 2013 (Hongrie)

Classes technologiques : VRM AB (ANMF)

Dernière année multi AB France : 2022

Testée dans le Réseau Bio depuis 2014



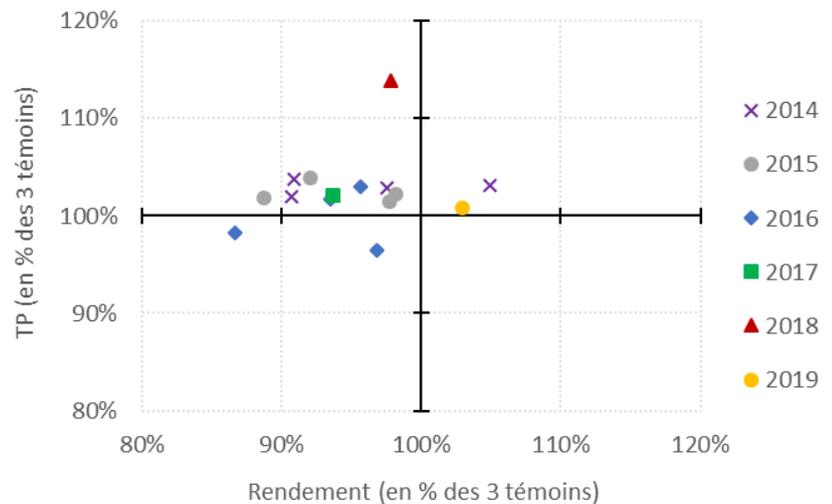
Potentiel de rendement

Rendements en pourcentage des trois témoins 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
2014	98% (5)	105% (4)	91% (4)	91% (5)
2015	98% (9)	98% (14)	89% (5)	92% (7)
2016	87% (5)	96% (7)	97% (3)	94% (9)
2017	(1)	94% (5)		(1)
2018	(1)	98% (3)		
2019		103% (3)		
Moyenne	94,3%	98,3%	91,5%	92,6%

Teneur en protéines en fonction du rendement (Réseau ExpéBio)



Caractéristiques technologiques

Réseau ExpéBio	
Dureté	-
PS	7 - assez bon
	= Renan
Germination sur pied	-
Indice de Zélény	21 ml (10 % TP)
	32 ml (12 % TP)



Critères alvéographiques

La force boulangère W de UBIUS est bonne, à 180 à 11% de protéines et elle augmente assez fortement avec l'accroissement de la teneur en protéines. Les pâtes sont très courtes (Gmoyen = 16) et particulièrement tenaces (Pmoyen = 107) générant des valeurs de P/L très élevées, souvent supérieures à 2,5.

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

	9 %	10 %	11 %	12 %	13 %
W	90 - 133	125 - 168	160 - 203	195 - 238	231 - 273
P/L	2,2 - 3,8	2,0 - 3,6	1,7 - 3,3	1,4 - 3,0	1,2 - 2,8

Comportement en panification

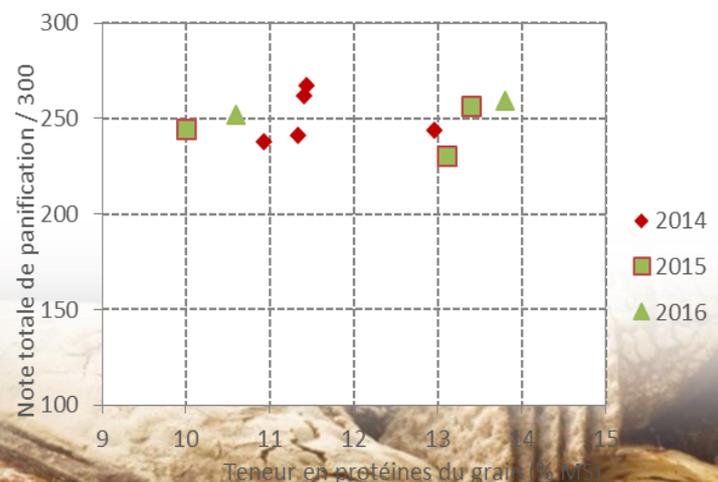
Au test de panification, la capacité d'hydratation de UBIUS est bonne à 60% en moyenne, supérieure à la moyenne de l'essai. Lors du pétrissage le lissage est un peu lent. On note l'absence de collant. Au façonnage, la pâte est à tendance courte mais bien élastique. La tenue à la mise au four est bonne. La section des pains est bien équilibrée mais le développement des coups de lame est insuffisant dans un cas sur deux. Le volume est moyen. Mie : légèrement jaune.

En Bref...

UBIUS présente des valeurs de P/L élevées mais sans conséquences sur la valeur boulangère qui est très satisfaisante sur les trois années d'expérimentation. Bonne capacité d'hydratation. Le profil est à tendance courte au façonnage. UBIUS a été recommandé par l'ANMF en 2017.

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