

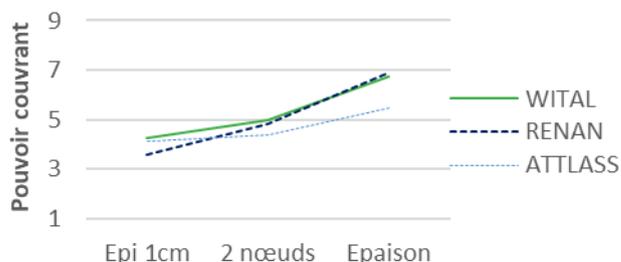
Caractéristiques agronomiques

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	(5,5) - assez haut à haut	+ 12 cm / Renan

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



Variété assez haute présentant un pouvoir couvrant correct.

Sensibilité aux maladies

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

En bref...

WITAL est une variété assez haute et assez couvrante. Ses taux de protéines sont bons et son comportement face aux rouilles semble intéressant (à vérifier). Très bon PS.

IDENTITE

Obtenteur : Getreide Züchtung Peter Kunz

Représentant : Saatbau

Année d'inscription : 2018 (SW)

Classes technologiques : VRM AB (ANMF)

Dernière année multi AB France : 2021

Testée dans le Réseau Bio depuis 2019



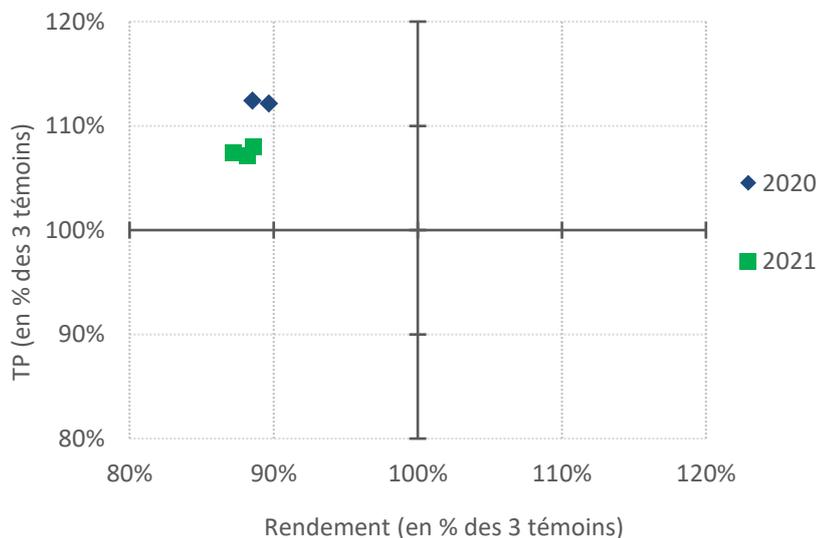
Potentiel de rendement

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
2020	89% (8)	90% (8)		
2021	88% (18)	87% (17)		89% (12)
Moyenne	88,3%	88,0%		89%

Teneur en protéines en fonction du rendement (Réseau ExpéBio)



Caractéristiques technologiques

Réseau ExpéBio	
Dureté	
PS	0 - très bon
Germination sur pied	
Indice de Zélény	26 ml (10 % TP)
	39 ml (12 % TP)



Alvéographe de Chopin

Critères alvéographiques

WITAL a un niveau de protéines particulièrement élevé dans le réseau. À l'alvéographe, la force boulangère est très bonne avec un W de 200 à 11% de protéines. Les pâtes sont relativement tenaces (Pmoyen=91) et peu extensibles (Gmoyen=18). Les P/L se situent autour de 1,5. L'indice d'élasticité est particulièrement élevé à 61 en moyenne, présageant des pâtes en excès de force en panification.

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

	9 %	10 %	11 %	12 %	13 %
W	114 - 150	150 - 186	185 - 222	221 - 257	257 - 293
P/L	1,6 - 2,4	1,4 - 2,2	1,2 - 2,0	1,0 - 1,8	0,8 - 1,6

Comportement en panification

Au test de panification, l'absorption d'eau au pétrissage est moyenne, 1 point en dessous de RENAN mais 1 point au-dessus de GENY. Le lissage est un peu lent, les pâtes ne collent pas dans le pétrin. Au façonnage les pâtes sont courtes à très courtes avec un excès marqué d'élasticité. La tenue à l'enfournement est bonne. Côté pain, la section est équilibrée mais les grignes manquent toujours un peu d'ouverture. Les volumes sont satisfaisants, supérieurs à ceux des 2 témoins .Mie : crème

En Bref...

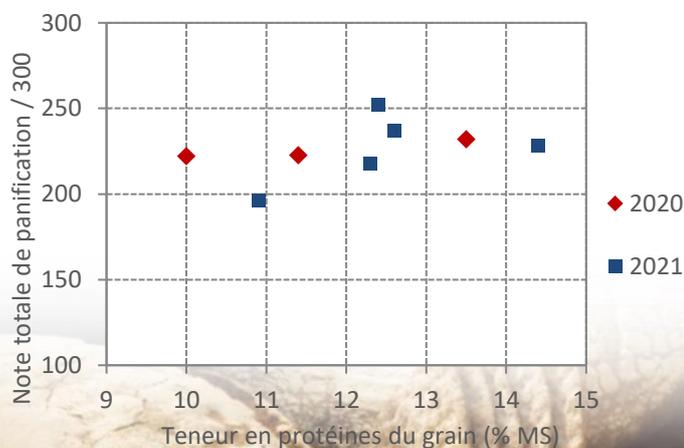
WITAL présente des taux de protéines très élevés et une très bonne force boulangère. Les P/L se situent autour de 1,5 ; l'indice d'élasticité est très élevé. A l'essai de panification, les résultats sont légèrement supérieurs à RENAN et proches de GENY. Le profil de pâte au façonnage est très court ce qui n'empêche pas le bon développement des pains dont les volumes sont supérieurs à ceux des témoins.

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.

Valeur boulangère (Réseau ExpéBio)

Méthode normalisée NF V03-716



Teneur en protéines du grain (% MS)

◆ 2020

■ 2021

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