

Excalibur

Le froment de noblesse!

Froment barbu
Piétin-verse : résistant PCH1
Froment panifiable belge premium (Q1)

Variété barbue, Excalibur offre une qualité boulangère de premier plan avec d'excellentes valeurs technologiques. Assez précoce au redémarrage printanier, elle atteint rapidement la maturité, ce qui sécurise la récolte. Son profil sanitaire est solide, notamment face à la rouille brune, la fusariose et la septoriose, complété par une résistance piétin verse PCH1.

CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES

Alternativité	3
Précocité à montaison	4
Précocité à l'épiaison	6
Précocité à maturité	7
Résistance au froid	6
Faculté de tallage	6
Hauteur de la plante	4
Résistance à la verse	6
Chlortoluron	9
Virus de la mosaïque	9

INFO-SEMIS

MI-OCTOBRE

300 grains/m²

NOVEMBRE À MI-DÉCEMBRE

400 grains/m²

✓ QUALITÉ

✓ FROMENT APRÈS FROMENT

VALEURS TECHNOLOGIQUES

Poids spécifique	8/9
Teneur en protéines	9/9
Indice de Zélény	9/9
Indice de Hagberg	9/9
PMG	5/9

TOLÉRANCE AUX MALADIES

Oïdium	6,5/9
Rouille jaune	7,5/9
Rouille brune	8/9
Septoriose	7,5/9
Maladies des épis	7,5/9
Piétin-verse	6/9

1/9 = Très bas

9/9 = Très élevé

✓ FROMENT APRÈS MAÏS

Obtenteur :

Secobra Recherches, France 2026