

Montalbano



Le sommet de la qualité!

Froment barbu
Froment panifiable belge premium améliorante (Q1A)

Montalbano, variété barbue au sommet de la qualité boulangère, Montalbano offre une excellente valorisation de la récolte. Son profil sanitaire est solide, avec de bonnes résistances à la rouille brune et à l'oïdium. Demi-tardive et résistante à la verse, elle s'adresse aux agriculteurs recherchant avant tout la qualité du grain.

CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES

Alternativité		4
Précocité à montaison		3
Précocité à l'épiaison		5,5
Précocité à maturité		5,5
Résistance au froid		7
Faculté de tallage		6
Hauteur de la plante		4
Résistance à la verse		7,5

INFO-SEMIS

OCTOBRE & NOVEMBRE

300 grains/m²

DÉBUT DÉCEMBRE

400 grains/m²

VALEURS TECHNOLOGIQUES

Poids spécifique	8/9
Teneur en protéines	9/9
Indice de Zélény	9/9
Indice de Hagberg	9/9
PMG	7/9

TOLÉRANCE AUX MALADIES

Oïdium	8/9
Rouille jaune	7/9
Rouille brune	8,5/9
Septoriose	7/9
Maladies des épis	7/9
Piétin-verse	3/9

1/9 = Très bas

9/9 = Très élevé

✓ SUPER QUALITÉ (Q1A)

✓ ÉTAT SANITAIRE

✓ RENDEMENT PAILLE

Obtenteur :
Delley Semences en Plantes SA, Suisse 2018