

ARTÙ SN

*Frumento Tenero
Panificabile Superiore*



Profilo varietà

Epoca di spigatura	precoce
Taglia	bassa
Spiga	aristata
Granella	rossa
Durezza	medium hard

Caratteri agronomici

Alternatività	semi invernale
Resist. Freddo	resistente
Allettamento	molto resistente
Accestimento	elevato
Colore granella	rossa

Produttività

ARTÙ a maturazione si presenta con una grossa spiga compatta e lunga, con un numero elevato di cariossidi che conferiscono elevate produzioni di granella e alte rese in farina

Stabilità

La regolarità negli anni per produttività e quantità consente certezze produttive e collocabilità sul mercato

Punti di forza

Precoce; ottimo per soia in 2° raccolto
Ottimo profilo sanitario
Grande potenziale produttivo

Profilo tecnico Potenziale

Classe ISQ	FPS
W	220-250
P/L	0,6-0,8
Proteine	11-13%
Peso ettolitrico	79 -81

Resistenza alle malattie

Oidio	resistente
Fusariosi	tollerante
Septoriosi	resistente
Mal del piede	mediamente resistente
Rugg. Bruna	mediamente resistente
Rugg. Gialla	resistente
Mosaico	tollerante

Precocità e rusticità

È un precoce molto adatto a tutti gli areali per la spiccata rusticità, il quadro sanitario è ottimo e la resistenza all'allettamento è molto pronunciata

Utilizzo

Frumento da granella per farine superiori

Consigli

Semina da metà ottobre a metà gennaio
Densità di semina: 400/450 semi germinabili/mq
Sensibile al Chlortoluron