

PROVA NAZIONALE IN BIOLOGICO SU FRUMENTO TENERO - campagna cerealicola 2017/2018

Località: JESI (AN)

Analisi su farina

Varietà	Metodo interno (Infratec)	Metodo interno (Infratec)	Alveogramma Chopin (UNI EN ISO 27971:2008)		Farinografo Brabender (UNI 10790:1999)					Micro-visco-amylo-graph Brabender (UNI 10872:2000)	Falling number (UNI EN ISO 3093:2007)
	Hardness	Contenuto proteico (%s.s.)	P/L	W	Consistenza (UF)	Assorbimento acqua (%)	Sviluppo (min)	Stabilità (min)	Numero di qualità farinografica	Massima viscosità (BU)	Indice di caduta (sec)
ADHOC	Medium	9,7	0,92	116	498	48,1	1,0	1,6	17	1388	347
AIRBUS	Medium	10,4	2,02	203	492	51,1	1,5	3,1	33	1532	356
ALTAVISTA	Soft	10,0	0,64	124	480	49,8	0,9	1,9	19	1396	319
ANNIBALE	Medium	11,4	1,09	150	480	54,5	2,0	6,0	70	1246	347
ANTONELLO	Soft	13,0	0,63	189	498	53,9	5,3	8,5	95	1377	353
ARKEOS	Soft	9,1	0,45	36	512	46,5	0,8	0,9	11	1586	299
BISANZIO	Medium	13,2	0,73	280	509	55,5	6,8	9,2	111	1400	394
BLASCO	Hard	12,0	1,27	247	483	54,8	1,3	9,0	36	888	331
BOLERO	Medium	11,4	0,53	165	505	48,2	1,5	6,5	23	1394	341
BRAMANTE	Soft	11,5	0,43	130	511	49,7	1,2	1,8	18	1213	303
ERIDIO	Soft	9,3	2,52	120	513	50,5	0,9	1,4	17	1346	308
MARCO POLO	Medium	9,5	1,73	135	481	50,0	1,0	1,3	16	1506	370
MODERN	Medium	9,8	0,56	81	490	47,2	1,1	1,5	18	1486	364
RUBISKO	Soft	10,1	0,58	115	484	48,3	1,4	2,6	26	1286	344
SALVITER	Medium	12,9	0,99	228	516	57,2	3,7	5,5	78	1405	396

Note:

Grano macinato con molino Labormill tipo 4.RB da laboratorio (R.BONA)