

**PROVA NAZIONALE IN BIOLOGICO SU FRUMENTO TENERO - campagna cerealicola 2018/2019**

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)
LAVANDOU	Soft	10,0	0,87	142	511	52,4	1,3	1,9	19	1549	365
ERIDIO	Soft	9,5	3,39	141	493	56,6	1,1	1,3	20	1416	376
DIAMENTO	Soft	9,9	2,08	143	506	52,7	1,2	1,5	22	1424	332
BRAMANTE	Soft	9,9	0,55	155	498	51,9	1,0	1,5	17	1263	329
OREGRAIN	Medium	8,8	0,65	128	481	51,2	0,8	1,7	18	1370	324
BLASCO	Medium	11,8	2,21	317	494	58,2	1,7	3,2	32	1227	389
GIAMBOLOGNA	Medium	11,6	1,22	305	485	56,0	1,5	18,7	31	1418	385
SANTORIN	Medium	9,2	0,47	113	494	50,2	1,0	1,5	17	1458	349
ANTONELLO	Medium	10,3	2,12	206	498	54,6	1,3	2,1	23	1474	341
RGT ALGORITMO	Medium	10,2	1,20	212	496	55,0	1,3	1,9	23	1062	324
RUBISKO	Medium	9,8	1,08	143	497	50,2	1,1	1,9	19	1359	382
SOBRED	Medium	8,4	3,06	144	485	52,8	1,1	1,7	22	1428	351
BOLERO	Medium	10,9	0,57	236	514	51,5	1,2	6,6	21	1508	356
MODERN	Medium	9,3	0,76	106	508	51,0	1,2	1,4	18	1457	347
REBELDE	Hard	12,0	1,32	325	496	54,0	12,8	24,2	250	1409	402
BISANZIO	Hard	11,0	1,95	256	501	56,2	1,4	15,3	34	1445	406

Note:

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