

Risultati produttivi e qualitativi delle varietà utilizzate nelle PROVE NAZIONALI DI GRANO TENERO, ubicate nelle località di S. Maria Nuova (AN) e Tolentino (MC), nell'annata agraria 2007/08.

Media indice produttivo	Varietà	Indice produttivo		Data spigatura (gg dall'1/4)		Altezza pianta (cm)		Analisi su granella						Analisi su farina																	
								Peso ettolitrico (kg/hl)		Contenuto proteico (%s.s.)		Peso 1000 semi (gr)		Alveografo Chopin		Farinografo Brabender						Amilografo Brabender		Falling number							
		S. Maria N. (AN)	Tolentino (MC)	S. Maria N. (AN)	Tolentino (MC)	S. Maria N. (AN)	Tolentino (MC)	S. Maria N. (AN)	Tolentino (MC)	S. Maria N. (AN)	Tolentino (MC)	S. Maria N. (AN)	Tolentino (MC)	S. Maria N. (AN)	Tolentino (MC)	S. Maria N. (AN)	Tolentino (MC)	S. Maria N. (AN)	Tolentino (MC)	S. Maria N. (AN)	Tolentino (MC)	S. Maria N. (AN)	Tolentino (MC)	S. Maria N. (AN)	Tolentino (MC)	S. Maria N. (AN)	Tolentino (MC)	S. Maria N. (AN)	Tolentino (MC)		
118	EXOTIC	119	116	30	38	84	86	80,8	76,1	12,3	---	48,0	---	135,1	---	0,7242	---	1,6	---	4,1	---	81	---	91	---	49	---	1015	---	313	---
112	BOKARO	110	113	30	39	81	77	82,8	79,7	11,3	---	38,3	---	160,8	---	0,4262	---	1,3	---	1,7	---	109	---	114	---	17	---	1079	---	314	---
110	ANTILLE	111	108	32	40	84	83	82,5	78,3	12,0	---	41,9	---	188,0	---	0,5698	---	1,4	---	4,2	---	61	---	76	---	33	---	934	---	401	---
109	PR22R58	104	113	29	38	80	76	81,5	78,3	11,0	---	32,0	---	181,6	---	1,157	---	1,1	---	2,1	---	71	---	75	---	21	---	936	---	338	---
108	AUBUSSON	104	112	34	44	81	79	83,0	79,0	12,0	---	40,7	---	161,3	---	0,4130	---	1,8	---	8,8	---	39	---	59	---	90	---	1071	---	395	---
106	ISENGRAIN	104	108	34	42	82	85	81,8	80,4	11,3	---	37,7	---	155,8	---	0,9184	---	1,0	---	1,8	---	84	---	88	---	18	---	1181	---	261	---
105	ANDINO	102	108	29	37	78	81	81,7	80,9	12,0	---	32,3	---	178,1	---	1,101	---	1,1	---	2,1	---	81	---	86	---	22	---	1209	---	295	---
105	APACHE	106	104	34	44	87	91	82,0	81,1	13,0	---	40,0	---	194,6	---	0,4270	---	3,2	---	7,1	---	55	---	76	---	72	---	1045	---	397	---
104	ARTICO	109	100	27	34	86	87	80,1	76,0	12,0	---	34,2	---	97,1	---	0,1878	---	1,3	---	3,8	---	93	---	105	---	36	---	1052	---	341	---
103	AZZORRE	104	101	28	36	86	84	81,1	78,3	12,0	---	40,3	---	256,5	---	0,8977	---	1,6	---	5,7	---	59	---	75	---	51	---	953	---	376	---
102	EPIDOC	101	104	29	37	84	79	79,7	77,4	13,0	---	38,5	---	255,8	---	0,9980	---	2,0	---	7,7	---	41	---	54	---	61	---	776	---	328	---
102	COPERNICO	104	99	27	33	77	76	83,5	81,4	13,3	---	35,9	---	237,5	---	0,6610	---	1,6	---	8,2	---	38	---	56	---	86	---	1112	---	463	---
102	BOTTICELLI	98	105	26	36	83	85	83,5	81,0	12,0	---	43,1	---	240,5	---	0,8690	---	1,2	---	2,3	---	65	---	82	---	26	---	895	---	239	---
100	QUATUOR	98	103	34	42	74	73	80,6	76,2	12,3	---	36,1	---	183,0	---	0,8815	---	1,4	---	2,2	---	87	---	93	---	26	---	936	---	351	---
99	SO207	98	100	35	43	88	86	80,2	76,9	12,0	---	38,7	---	141,0	---	0,6410	---	1,1	---	1,8	---	78	---	87	---	23	---	1154	---	355	---
97	AQUILANTE	102	92	25	36	82	79	86,3	84,2	13,0	---	32,2	---	193,9	---	0,3057	---	1,3	---	7,5	---	49	---	68	---	71	---	783	---	296	---
96	BLASCO	94	99	26	37	84	83	86,1	84,3	12,3	---	34,8	---	340,8	---	1,168	---	1,5	---	2,4	---	67	---	62	---	29	---	762	---	346	---
96	PROFETA	102	89	22	31	96	96	83,6	79,7	12,3	---	45,8	---	155,4	---	0,3444	---	3,2	---	4,4	---	74	---	94	---	55	---	883	---	361	---
95	GENERALE	96	95	26	35	85	83	82,3	79,2	13,0	---	30,5	---	256,8	---	1,546	---	1,5	---	9,4	---	41	---	51	---	43	---	1182	---	425	---
95	BOLOGNA	90	100	28	38	78	80	83,0	81,3	12,7	---	26,2	---	260,2	---	1,002	---	1,5	---	19,4	---	21	---	24	---	50	---	1062	---	385	---
94	EGIZIO	101	87	26	36	83	82	84,9	82,6	12,7	---	37,7	---	249,6	---	0,7172	---	1,8	---	6,1	---	56	---	79	---	62	---	679	---	365	---
93	MIETI	96	91	25	33	76	75	82,1	78,9	13,7	---	30,9	---	210,4	---	0,6406	---	7,3	---	17,4	---	6	---	31	---	191	---	995	---	407	---
93	SAGITTARIO	93	92	23	31	85	86	83,2	79,5	14,0	---	42,6	---	303,0	---	1,320	---	17,5	---	19,4	---	11	---	484	---	200	---	957	---	408	---
81	GALERA	85	78	20	32	87	85	80,3	80,2	14,0	---	32,4	---	370,4	---	0,9886	---	19,3	---	19,5	---	18	---	507	---	200	---	678	---	348	---
76	ANAPO	70	82	19	25	95	89	83,9	80,1	16,0	---	41,5	---	187,6	---	0,4716	---	3,0	---	4,2	---	70	---	93	---	56	---	618	---	272	---
	Media	100	100	27,9	36,7	83,4	82,6	82,4	79,6	12,6		37,3		211,8		0,8		3,2		6,9		58,2		108,4		63,5		957,9		351,2	

(100 = 10,2 ton) (100 = 6,7 ton)

Responsabile Prove sperimentali : Agr. Giuliano Mazzieri
 Responsabile Laboratorio analisi grani e farine: Dr.ssa Catia Governatori



GRANO TENERO

Caratteristiche
merceologiche e
agronomiche
medie delle
varietà utilizzate
nelle prove
nazionali,
ubicate nelle
località di S.
Maria Nuova
(AN) e
Tolentino (MC),
nell'annata
agraria 2008/09.

Varietà	Produzione granella (t/ha)	Indici Produttivi	Peso ettoltrico (kg/hl)	Peso 1.000 semi (g)	Proteine granella % su s.s.	Altezza pianta (cm)	Data spigatura (gg da 1/4)	Septoria (0-9)	Ruggine Bruna (0-9)	Fittezza (0-9)	Allattamento a maturazione (0-9)	Oidio (0-9)	Danni da freddo (0-9)
GROSTE'	7,54	112	80,2	33,8	14,8	80,5	42	6	0	9	0	0	0
PR22R58	7,52	112	75,8	34,9	14,9	77,0	39	6	0	9	2	0	0
EXOTIC	7,51	112	74,0	40,5	16,1	81,5	37	6	0	9	0	0	0
ISENGRAIN	7,41	110	78,2	34,5	14,9	79,0	42	6	1	8	0	1	0
APACHE	7,19	107	78,1	37,8	15,5	83,0	43	5	0	8	0	0	0
AUBUSSON	7,20	107	74,5	33,2	16,0	78,5	41	5	0	9	2	0	1
ANDINO	7,17	107	79,2	34,0	14,8	76,5	40	6	0	8	0	1	0
LILLIPUT	7,16	107	75,3	33,0	15,0	82,0	37	5	1	9	0	0	0
BLASCO	7,10	106	80,5	34,5	16,0	79,5	36	7	1	9	2	0	0
SOLLARIO	7,04	105	74,4	34,0	14,6	78,0	40	6	1	8	0	0	0
EGIZIO	6,91	103	80,0	36,3	15,6	80,0	36	6	1	8	0	0	0
EPIDOC	6,75	101	70,7	32,6	15,2	79,0	40	6	0	9	0	0	0
ARTICO	6,75	101	73,2	33,6	15,1	80,0	37	6	0	8	0	0	0
QUATUOR	6,69	100	71,8	32,8	16,3	67,0	44	6	0	9	0	0	0
BOLOGNA	6,69	100	79,3	30,6	16,0	77,0	38	7	1	8	0	0	0
ANTILLE	6,58	98	74,9	33,3	15,2	76,5	41	7	2	7	0	0	0
SO207	6,53	97	74,4	33,1	16,6	86,5	41	6	0	8	0	0	0
GENESI	6,48	96	75,9	34,7	15,5	75,5	40	5	0	8	2	0	0
ADELAIDE	6,48	96	77,8	39,4	15,4	85,0	37	5	0	8	2	0	1
AZZORRE	6,43	96	71,7	32,0	15,5	81,5	38	6	1	9	1	0	0
COLLEDORO	5,98	89	76,7	34,3	15,8	76,0	40	7	0	8	0	0	0
VALBONA	5,92	88	77,9	44,2	18,9	81,0	30	7	0	8	0	0	0
PROFETA	5,72	85	75,5	42,3	16,4	91,0	36	6	1	8	2	1	0
MIETI	5,64	84	74,3	30,2	17,5	67,0	37	7	1	8	0	0	0
GALERA	5,43	81	73,0	35,3	17,2	82,5	34	8	0	8	3	0	0
Media	6,71		75,9	35,0	15,8	79,2	38,4	5,9	0,3	8,0	0,5	0,1	0,0

Risultati produttivi, agrobiologici e merceologici delle varietà utilizzate nelle PROVE NAZIONALI DI GRANO TENERO, nelle località di S. Maria Nuova (AN) e Tolentino (MC), nell'annata agraria 2009/2010

Indice produttivo (media generale)	Varietà	Indice Produttivo		Peso ettolitrico (kg/hL)	Contenuto proteico (%s.s.)	Peso 1000 semi (g)	Altezza pianta (cm)	Spigatura (gg dall'1/4)	Fittezza (0-9)	Allettamento a maturazione (0-9)	Oidio (0-9)	Septoria (0-9)	Ruggine bruna (0-9)
		S. Maria N. (AN)	Tolentino (MC)										
117	SOLEHIO	118	115	81,5	12,9	47,3	89,5	40,0	9	1	1	2	1
114	PR22R58	116	113	81,7	12,4	43,4	79,0	39,0	8	0	0	3	0
112	SIRTAKI	121	104	79,5	12,0	46,4	83,0	39,5	9	1	0	2	1
112	FERIA	121	103	81,1	12,6	45,2	87,5	40,5	9	1	1	4	0
111	ALTAMIRA	109	113	83,5	13,1	48,9	86,0	39,0	9	0	0	4	0
111	ANTILLE	116	105	80,2	12,7	42,9	83,5	40,0	8	0	1	3	1
109	ACCOR	113	106	78,8	12,9	36,9	82,0	36,5	8	1	0	4	1
109	BANDERA	106	112	81,8	12,7	45,8	78,0	31,0	9	0	0	4	1
106	EPIDOC	104	108	78,0	13,2	40,0	80,5	39,5	9	0	0	3	0
105	AUBUSSON	108	101	79,8	13,3	41,0	82,0	41,0	8	0	0	4	1
104	SOLLARIO	110	99	80,5	13,3	43,3	84,0	40,5	8	1	1	3	1
102	EXOTIC	103	102	79,9	13,9	49,3	80,0	38,5	9	0	0	4	1
102	LILLIPUT	97	107	81,8	12,2	38,7	83,5	36,0	9	0	2	5	0
102	ADELAIDE	103	100	83,6	13,2	45,9	87,0	32,5	9	1	6	5	0
101	ARTICO	98	104	78,5	12,7	37,9	82,0	37,0	8	1	1	5	1
99	ARABIA	98	101	82,3	14,1	43,5	88,0	33,0	9	1	5	5	1
98	MASACCIO	94	102	81,9	13,1	44,3	88,0	37,0	8	0	0	6	1
97	TIEPOLO	92	101	81,5	13,8	41,3	80,0	36,5	9	0	1	5	1
96	ARROCCO	92	99	81,8	13,2	41,2	75,0	33,5	9	0	1	5	1
94	PALESIO	91	98	81,7	13,4	43,5	79,0	32,5	9	0	2	6	1
94	BRAMANTE	95	94	83,3	14,0	39,3	81,5	39,5	8	1	0	4	0
94	ANFORETA	88	100	83,3	13,6	56,2	96,5	32,5	9	0	5	5	1
92	BLASCO	90	94	84,9	13,2	36,3	83,0	36,0	9	0	2	7	2
92	GENESI	99	84	79,8	14,7	43,0	86,0	39,0	8	1	2	3	1
91	APOTEOSI	93	90	82,6	13,6	39,2	78,5	36,5	8	1	5	6	1
90	COLLEDORO	87	93	83,8	14,3	41,5	85,5	38,0	9	1	2	6	1
89	BOLOGNA	90	88	83,7	13,8	35,8	79,5	38,0	8	0	0	4	1
87	ANDANA	87	87	81,7	13,1	38,8	83,5	32,5	9	1	2	6	3
85	MIETI	81	88	80,8	14,0	34,2	73,5	34,0	8	1	1	6	1
84	VALBONA	80	89	82,3	14,3	46,3	78,5	31,0	9	0	0	4	0
MEDIA		100	100	81,5	13,3	42,6	82,8	36,7	8	0	1	4	1

(100 = 8,33 ton) | (100 = 7,83 ton)

Risultati reologici sulle farine

Varietà	Caratteristiche farina (*)							Hardness(**)
	ALVEOGRAFO CHOPIN				FARINOGRAFO BRABENDER			
	W	P/L	W	P/L	Sviluppo (min)	Stabilità (min)	Numero qualità Farinografica	
	S. MARIA NUOVA		TOLENTINO		S. MARIA NUOVA			
ACCOR	224	0,72	200	0,47	2,4	7,0	73	Medium
ADELAIDE	293	1,08	271	0,67	2,7	10,6	113	Medium
ALTAMIRA	181	0,76	147	0,33	1,3	4,3	27	Soft
ANDANA	288	1,28	223	0,72	1,9	8,3	78	Hard
ANFORETA	123	0,60	81	0,39	2,5	4,0	50	Hard
ANTILLE	238	0,84	195	0,78	1,6	3,3	28	Medium
APOTEOSI	337	0,73	277	0,66	2,2	7,0	56	hard
ARABIA	150	0,55	128	0,29	2,7	3,6	46	Medium
ARROCCO	299	1,19	278	0,59	1,9	18,5	193	Medium
ARTICO	142	0,34	74	0,15	1,2	2,4	23	Soft
AUBUSSON	190	0,69	158	0,36	1,6	6,6	33	Hard
BANDERA	278	1,05	203	0,61	1,6	11,5	120	Medium
BLASCO	382	1,50	321	0,80	1,6	10,1	48	Medium
BOLOGNA	360	0,88	353	0,57	14,7	23,3	250	Hard
BRAMANTE	187	0,37	152	0,25	1,3	7,1	32	Soft
COLLEDORO	191	0,61	145	0,33	3,4	6,1	76	Medium
EPIDOC	275	1,23	258	0,62	1,5	2,5	30	Medium
EXOTIC	152	0,95	120	0,45	3,0	4,7	57	Medium
FERIA	191	1,48	201	0,96	1,7	2,4	25	Medium
GENESI	161	0,61	147	0,32	3,2	5,5	61	Hard
LILLIPUT	103	0,37	80	0,16	2,6	3,5	46	Medium
MASACCIO	195	0,77	156	0,61	2,3	6,7	73	Medium
MIETI	198	0,78	157	0,35	4,5	8,1	111	Medium
PALESIO	191	0,50	119	0,23	2,8	7,7	78	Medium
PR22R58	220	0,88	213	0,58	1,1	2,2	23	Medium
SIRTAKI	164	0,61	145	0,30	1,2	2,5	22	Medium
SOLEHIO	171	0,65	193	0,51	1,3	4,7	25	Medium
SOLLARIO	205	2,15	206	1,12	1,3	1,8	26	Medium
TIEPOLO	299	1,16	280	0,62	2,2	8,8	55	Hard
VALBONA	307	0,74	250	0,61	4,6	7,7	110	Medium
MEDIA	223,1	0,87	191,0	0,51	2,6	6,8	66,3	

Note:

(*) : Farina ottenuta con molino Labormill tipo 4.RB da laboratorio (R. BONA)

(**) : si riporta la classificazione "hardness" pubblicata nella rivista "Informatore agrario" supplemento "scelta delle varietà di grano tenero" dal 2000 al 2010

MARCHE - GRANO TENERO - RISULTATI OTTENUTI NELLE PROVE NAZIONALI CEREALI, UBICATE NELLE LOCALITÀ DI S. MARIA NUOVA (AN) E TOLENTINO (MC), NELL'ANNATA AGRARIA 2010/11.

Varietà	Produzione Granella al 13% di umidità (t/ha)	INDICE DI RESA	Peso ettolitrico (kg/Hl)	Contenuto Proteico su granella (% s.s.)	Peso 1.000 semi (g)	Oldio (0-9)	Septoria (0-9)	Ruggine Bruna (0-9)	Data spigatura (gg da 1/4)	Altezza pianta (cm)	Allettamento a maturazione (0-9)	Fittezza (0-9)
SIRTAKI	9,82	114	80,1	11,3	44,1	0	3	0	41	81	0	8
SOLEHIO	9,65	112	83,1	11,5	48,1	0	4	0	40	87	0	8
FERIA	9,46	109	83,3	11,3	46,6	0	3	0	41	86	0	8
ILICO	9,37	108	83,2	11,5	43,3	0	3	0	43	91	0	9
SOBALD	9,32	108	81,2	12,0	41,8	0	4	0	41	85	0	8
AFRODITE	9,32	108	81,9	10,7	43,0	0	4	0	37	81	0	9
AKAMAR	9,21	107	82,4	11,1	42,0	0	4	0	36	85	0	9
ZANZIBAR	9,12	105	82,7	11,1	44,9	0	5	0	36	86	0	9
ALTAMIRA	9,04	105	84,6	12,0	46,4	0	3	0	41	85	0	8
ANFORETA	8,93	104	86,3	11,7	54,8	0	4	0	33	98	0	9
ARTICO	8,91	103	80,3	11,3	39,8	0	4	0	38	81	0	9
ASUNCION	8,92	103	81,2	11,5	41,9	0	4	0	36	71	0	9
ARABIA	8,86	102	85,1	11,8	43,0	0	4	0	35	88	0	9
PR22R58	8,76	102	83,2	10,8	42,0	0	3	0	39	75	0	8
MASACCIO	8,71	101	84,6	11,9	44,7	0	4	0	36	86	0	9
BANDERA	8,56	99	84,7	11,8	42,4	0	4	0	33	77	0	9
TIEPOLO	8,49	99	83,8	12,8	42,3	0	4	0	36	84	0	9
MANTEGNA	8,43	98	83,6	11,2	41,1	0	3	0	41	81	0	9
AUBUSSON	8,47	98	81,3	11,5	39,8	0	4	0	42	75	0	9
PALANCA	8,38	97	83,3	11,8	43,4	0	4	0	35	81	0	8
BLASCO	8,31	96	87,6	12,4	41,4	0	5	0	36	81	0	9
CIMABUE	8,19	95	85,5	13,6	40,6	0	4	0	35	81	0	8
AQUILANTE	8,24	95	87,8	12,2	41,1	0	5	0	34	78	0	9
ANDANA	8,23	94	84,4	11,8	40,8	0	3	0	35	84	0	9
VALLESE	7,89	92	86,3	13,1	43,2	0	3	0	43	95	0	8
APOTEOSI	7,83	91	84,3	12,2	39,4	0	5	0	35	81	0	9
ARROCCO	7,81	90	84,6	12,6	43,0	0	5	0	37	74	0	8
STENDAL	7,79	90	84,0	13,0	42,6	0	4	0	36	91	0	9
BOLOGNA	7,59	88	85,1	13,0	34,2	0	4	0	38	78	0	9
MIETI	7,37	86	83,4	12,9	37,2	0	5	0	34	71	0	8
Media	8,63		83,7	11,9	42,7	0,0	3,8	0,0	37,2	82,3	0,0	8,4

Risultati reologici su farine(*) da prova sita in località Santa Maria Nuova (AN)

Varietà	Infratec 1275	Alveogramma Chopin		Farinografo Brabender							Micro-visco-amylo-graph Brabender	Falling number	Hardness (**)
	Contenuto proteico su farina (%s.s.)	P/L	W	Consistenza (UF)	Absorbimento acqua (%)	Sviluppo (min)	Stabilità (min)	Grado di rammollimento (10 min dopo inizio) (UF)	Grado di rammollimento (12 min dopo il massimo) (UF)	Numero di qualità farinografica	Massima viscosità (BU)	Indice di caduta (sec)	
AFRODITE	10,6	0,7136	106,5	505	50,6	1,4	1,6	85	103	19	842	295	Hard
AKAMAR	10,7	0,9974	158,5	506	52,0	1,5	3,5	75	91	28	1033	358	Hard
ALTAMIRA	11,3	0,5554	92,74	502	52,5	1,3	2,0	107	124	21	1047	327	Soft
ANDANA	11,1	1,764	220,6	510	55,6	1,5	3,6	66	76	34	1220	341	Hard
ANFORETA	11,3	0,8848	187,4	507	53,0	1,0	2,4	60	78	25	785	313	Hard
APOTEOSI	11,8	1,193	295,0	485	53,9	1,4	3,1	55	56	34	813	359	Hard
AQUILANTE	11,1	0,3577	112,1	487	52,0	1,4	4,6	86	101	50	989	315	Soft
ARABIA	10,6	0,7738	142,3	482	53,0	1,1	4,7	72	87	45	955	347	Medium
ARROCCO	12,2	0,8772	237,6	488	53,2	1,6	14,5	5	21	155	1076	375	Medium
ARTICO	9,5	0,3415	58,35	506	49,0	1,1	1,8	134	147	19	1046	286	Soft
ASUNCION	10,7	1,166	66,42	489	53,5	3,1	4,3	72	103	56	1034	358	Hard
AUBUSSON	10,7	0,7394	133,2	492	50,8	1,2	1,8	80	93	21	1020	388	Hard
BANDERA	11,1	1,151	134,1	484	53,6	1,2	3,3	64	80	26	934	436	Medium
BLASCO	11,9	1,225	243,8	512	56,5	1,7	7,3	42	72	35	654	303	Hard
BOLOGNA	12,8	0,9542	266,2	504	53,7	10,7	17,6	4	63	175	1025	351	Hard
CIMABUE	12,7	2,042	334,6	492	55,0	12,5	20,7	15	38	218	900	304	Hard
FERIA	11,1	0,9586	106,8	510	54,2	1,3	4,2	88	108	51	671	312	Medium
ILICO	10,7	1,874	183,5	492	52,6	1,3	2,3	67	76	23	1099	380	Hard
MANTEGNA	9,3	0,5320	37,16	489	50,3	1,1	1,3	169	181	18	1115	349	Medium
MASACCIO	11,4	0,7016	75,92	508	53,7	1,3	2,7	107	120	35	645	269	Medium
MIETI	11,8	0,7072	128,1	513	52,8	1,2	4,5	74	93	25	690	330	Medium
PALANCA	11,3	1,845	220,6	486	52,9	1,6	1,9	72	70	27	874	323	Hard
PR22R58	11,2	0,6026	121,7	484	52,0	1,3	2,0	65	85	24	723	279	Medium
SIRTAKI	10,3	0,4548	78,64	503	51,0	1,1	3,0	112	126	33	657	293	Medium
SOBALD	11,3	0,6766	79,76	503	53,0	3,1	4,8	57	93	63	1001	329	Medium
SOLEHIO	11,0	0,5400	84,12	515	52,0	1,2	3,8	96	112	26	844	304	Medium
STENDAL	12,5	0,7505	290,7	501	54,3	2,8	23,6	7	11	250	1070	393	Hard
TIEPOLO	12,0	1,533	250,0	495	54,5	1,8	3,8	52	63	34	1091	389	Hard
VALLESE	11,9	1,128	143,3	502	56,4	3,9	5,6	53	86	76	1177	352	Soft
ZANZIBAR	11,3	0,9782	150,9	505	55,4	1,5	2,2	67	85	27	648	300	Medium
MEDIA	11,2	0,9673	158,0	499	53,1	2,3	5,4	70	88	56	923	335	

Note:

Analisi eseguite presso Laboratorio analisi grani e farine dell'ASSAM

(*): Farina ottenuta con molino Labormill tipo 4.RB da laboratorio (R. BONA)

(**): si riporta la classificazione "hardness" pubblicata nella rivista "Informatore agrario" supplemento "scelta delle varietà di grano tenero" dal 2000 al 2011

FRUMENTO TENERO - Valori medi delle 30 varietà utilizzate nelle prove nazionali cereali, realizzate nelle località di S. Maria Nuova (AN) e Tolentino (MC) nell'annata agraria 2011-2012.

VARIETA'	Produzione granella (t/ha)	Indice Produttivo	Contenuto proteico granella (%s.s.)	Peso ettolitrico (kg/hL)	Peso 1.000 semi (gr)	Fittezza (0-9)	Altezza pianta (cm)	Spigatura, gg dall'1/4 (n°)	Oidio (0-9)	Septoria (0-9)	Ruggine Bruna (0-9)	Allettamento a maturazione (0-9)
PR22R58	9,46	108	12,3	83,8	37,8	9	79,0	34	0	3	0	0
ALTAMIRA	9,36	107	13,2	84,5	44,5	9	88,5	36	0	3	0	0
NOGAL	9,24	105	13,7	82,9	35,0	9	84,5	32	0	3	0	0
SOLEHIO	9,28	105	12,8	83,2	44,0	9	91,5	35	0	3	0	0
AFRODITE	9,18	104	12,4	82,6	41,1	9	85,0	34	0	3	0	0
ASUNCION	9,09	103	12,7	81,4	37,3	9	74,5	34	0	3	0	0
BORA	9,00	102	13,4	85,3	46,2	9	82,0	31	0	3	0	0
AGAPE	8,93	102	12,9	82,2	40,0	9	76,5	35	0	2	0	0
AQUILANTE	8,89	101	13,7	88,5	37,7	9	83,0	29	1	4	0	1
ADELANTE	8,91	101	13,8	83,3	43,3	9	81,5	33	0	3	0	0
ANDALUSIA	8,85	101	13,3	83,8	46,0	9	86,5	31	1	4	0	0
AKAMAR	8,88	101	13,5	82,5	38,5	9	88,0	33	0	3	0	0
BLASCO	8,84	100	13,6	88,2	39,1	9	85,5	29	0	4	0	0
ILLICO	8,81	100	12,9	83,6	41,4	9	92,5	38	0	3	0	0
SOBALD	8,83	100	13,2	81,0	39,5	9	88,5	38	0	3	0	0
MIROIR	8,83	100	13,8	81,8	37,0	9	84,0	35	1	3	0	0
AUBUSSON	8,81	100	13,3	81,7	37,7	9	82,0	37	0	2	0	0
MICHELANGELO	8,73	100	13,9	87,0	43,2	9	92,5	30	0	3	0	1
ZANZIBAR	8,75	100	12,8	83,6	40,1	9	86,5	31	0	3	0	0
ARTICO	8,82	100	12,5	81,3	35,9	9	87,0	33	0	3	0	0
STENDAL	8,67	99	13,9	84,9	41,6	9	94,5	30	0	3	0	0
PALANCA	8,65	99	12,7	84,0	39,0	9	85,5	30	0	4	0	0
GUAPPO	8,73	99	13,0	84,1	39,4	9	85,5	37	0	3	0	0
FARINELLI	8,69	99	13,5	82,1	38,0	9	90,0	37	0	3	0	1
CALIFA	8,62	98	13,9	85,7	43,9	9	77,0	26	1	4	0	0
CIMABUE	8,54	97	13,4	85,5	37,6	9	80,0	30	1	3	0	0
MANTEGNA	8,34	94	13,5	81,8	35,8	9	86,5	38	1	3	0	0
VALLESE	8,12	92	14,5	86,1	36,3	9	100,0	36	0	3	0	0
CERERE	8,11	92	14,4	84,2	36,8	9	96,0	40	0	2	0	0
BOLOGNA	7,82	89	14,1	84,2	31,2	9	81,0	34	0	3	0	0
MEDIA	8,79	100	13,3	83,8	39,5	8,8	85,8	33	0	3	0	0

Media per Località :

S. Maria Nuova (AN)	9,68		13,6	85,2	40,7	9,0	84,7	31,4	0,0	0,0	0,0	0,0
Tolentino (MC)	7,90		13,1	82,4	38,3	8,5	87,0	35,1	0,2	5,6	0,0	0,1

Risultati reologici su farine(*) da prova sita in località Santa Maria Nuova (AN) annata 2011/12

Varietà	Infratec 1275	Alveografo Chopin		Farinografo Brabender							Micro-visco-amylo-graph Brabender	Falling number	Hardness (**)
	Contenuto proteico su farina (%s.s.)	P/L	W	Consistenza (UF)	Assorbimento acqua (%)	Sviluppo (min)	Stabilità (min)	Grado di rammollimento (10 min dopo inizio) (UF)	Grado di rammollimento (12 min dopo il massimo) (UF)	Numero di qualità farinografica	Massima viscosità (BU)	Indice di caduta (sec)	
ADELANTE	14,1	0,32	190	508	60,7	4,1	4,3	66	93	67	1014	506	Hard
AFRODITE	11,9	0,35	154	504	53,0	4,7	7,1	51	83	80	884	390	Medium
AGAPE	13,5	0,26	113	497	58,0	2,8	2,1	77	98	48	942	466	Hard
AKAMAR	12,6	0,46	174	505	57,0	3,7	4,1	59	81	66	1123	457	Medium
ALTAMIRA	12,0	0,36	144	508	51,9	1,3	6,4	63	78	64	1041	348	Soft
ANDALUSIA	12,5	0,49	236	486	56,2	4,0	6,5	35	55	93	1109	402	Medium
AQUILANTE	12,9	0,21	173	501	52,8	4,0	6,1	53	83	73	988	347	Soft
ARTICO	11,7	0,17	122	513	49,2	2,8	5,5	75	94	57	1086	391	Soft
ASUNCION	12,6	0,37	119	488	56,7	3,9	3,5	54	82	64	1032	440	Hard
AUBUSSON	13,3	0,21	160	517	55,6	3,6	4,9	75	101	63	1079	475	Hard
BLASCO	13,6	0,83	355	520	58,5	7,9	13,7	6	49	155	978	431	Hard
BOLOGNA	13,7	0,47	360	500	56,6	12,6	16,6	14	44	215	1013	372	Hard
BORA	13,4	0,78	275	519	55,3	2,0	13,3	2	26	151	1016	427	Hard
CALIFA	14,0	0,49	230	485	64,5	6,3	8,1	13	59	125	577	372	Hard
CERERE	14,6	0,36	190	507	58,0	5,6	5,6	44	76	85	822	417	Hard
CIMABUE	12,9	1,05	342	481	58,6	14,4	14,9	24	0	236	954	367	Hard
FARINELLI	12,6	0,44	262	492	55,2	6,0	10,0	17	54	121	1003	461	Medium
GUAPPO	12,7	0,50	193	485	57,0	4,5	6,3	38	66	86	1104	378	Hard
ILLICO	12,1	0,77	223	516	52,8	2,6	11,1	21	45	116	1058	390	Medium
MANTEGNA	12,6	0,21	63	514	52,6	1,3	1,6	160	175	23	1095	346	Soft
MICHELANGELO	12,5	0,55	272	488	53,4	1,2	15,2	13	19	153	1164	421	Medium
MIROIR	12,4	0,44	190	494	50,0	1,6	12,4	13	34	133	1150	401	Soft
NOGAL	14,4	0,26	193	503	59,4	4,6	6,5	46	77	85	840	457	Hard
PALANCA	12,9	0,62	215	496	58,4	1,7	9,1	34	50	93	966	387	Hard
PR22R58	12,6	0,48	225	499	52,8	6,9	14,1	5	50	148	1036	430	Medium
SOBALD	12,7	0,20	141	492	52,8	4,7	5,5	39	66	84	1101	380	Medium
SOLEHIO	12,2	0,36	173	492	52,8	5,3	7,8	37	67	91	1142	401	Medium
STENDAL	13,7	0,46	333	512	59,3	6,2	10,2	20	43	125	1073	475	Hard
VALLESE	12,7	1,21	177	504	54,4	6,5	10,9	4	39	163	1205	399	Medium
ZANZIBAR	12,2	0,74	244	485	56,0	7,0	13,0	7	40	153	986	425	Medium

Note:

Analisi eseguite presso Laboratorio analisi grani e farine dell'ASSAM

(*): Farina ottenuta con molino Labormill tipo 4.RB da laboratorio (R. BONA)

(**): si riporta la classificazione "hardness" pubblicata nella rivista "Informatore agrario" supplemento "scelta delle varietà di grano tenero" dal 2000 al 2012