

ARTIMUS

Blé de force très productif

Obtention : SAATZUCHT DONAU (A)
Inscrit en Autriche fin 2020
Code obtenteur : SZD 7387



CARACTÉRISTIQUES

Alternativité : hiver (3)	●●●
Précocité à épiaison : précoce (7)	●●●●●●●
Taille : moyenne (4,5)	●●●●●
Résistance à la verse : assez résistant (6)	●●●●●●
Résistance au froid : assez résistant (7)	●●●●●●●

MALADIES

Piétin verse : peu sensible (4,5)	●●●●●
Oïdium : peu sensible à assez résistant (7,5)	●●●●●●●
Rouille jaune : peu sensible (6)	●●●●●●
Rouille brune : peu sensible à assez résistant (7)	●●●●●●●
Fusariose : peu sensible (6)	●●●●●●
Septoriose : assez sensible (5)	●●●●●

- ➔ Blé barbu de type hiver précoce
- ➔ BAF à profil extensible, teneur en protéine très élevée, PS très élevé
- ➔ Excellent potentiel de rendement
- ➔ Blé de taille moyenne assez tolérant à la verse.
- ➔ Bon profil sanitaire (rouille brune et oïdium)

ELABORATION DU RENDEMENT

- Tallage moyen
- Fertilité d'épis assez élevé
- PMG assez élevé (42-45g)

QUALITE

- BAF à profil extensible
- 285<W<375 à 14% de protéines
- P/L assez équilibrés
- Bonne teneur en protéines
- Poids spécifique très élevé

ARTIMUS

Blé de force très productif

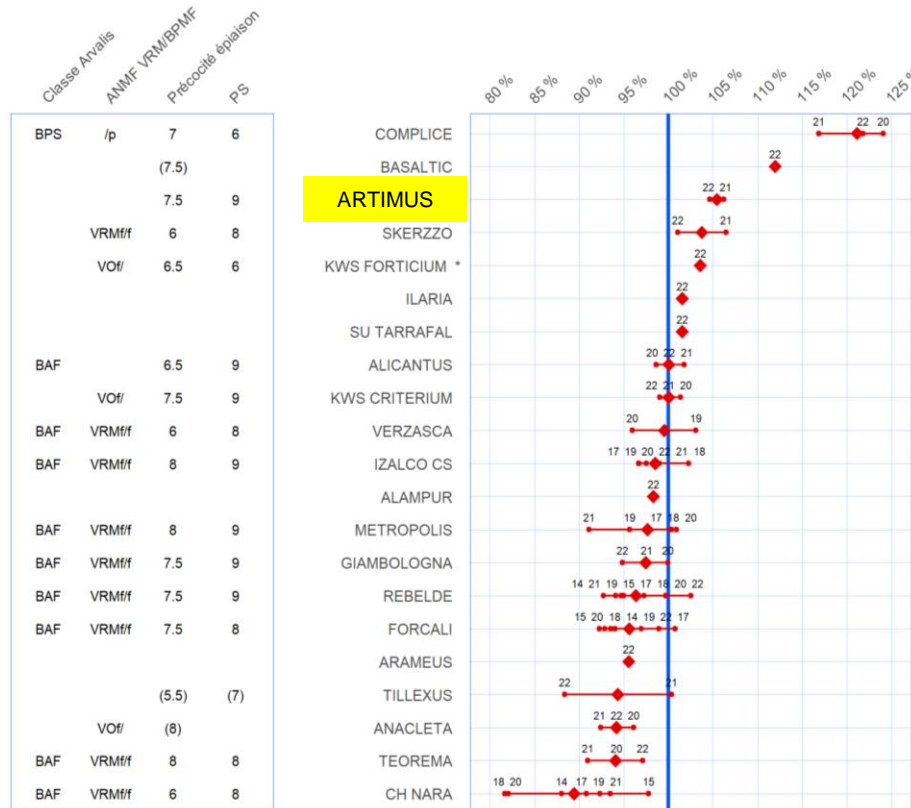
Obtention : SAATZUCHT DONAU (A)

Inscrit en 2020, inscriptible en Autriche et Hongrie

Code obtenteur : SZD 7387



➔ Des performances élevées et régulières dans le réseau BAF Centre IDF* avec plus de 105% de la moyenne générale des essais sur 2 ans.



* Les partenaires du réseau en 2022 sont : AGRI-OBTENTIONS, ARVALIS, AXEREAL, AXIANE, BANETTE, CA région IDF, CAUSSADE SEMENCES, COOPERATIVE IDF SUD, DELEPLANQUE, DOSSCHE MILLS, FESTIVAL DES PAINS, KWS MOMONT, LEMAIRE DEFFONTAINES, MINOTERIE GIRARDEAU, MOULINS BOURGEOIS, MOULINS FAMILIAUX, MOULINS SOUFFLET, SCAEL, SECOBRA, SEMENCES DE FRANCE, SEMENCE DE L'EST, SOUFFLET, SYNGENTA, ROLLY et TERRES BOCAGE GATINAIS.

ARTIMUS

Blé de force très productif

Obtention : SAATZUCHT DONAU (A)

Inscrit en Croatie fin 2020, inscriptible en Autriche et Hongrie

Code obtenteur : SZD 7387



➔ De très bons résultats agronomiques dans le réseau BAF Centre IDF en 2022

Préc. épisaison	Avis Qualité Arvalis	Avis Qualité ANMF	VARIETES	Rendement à 15% traité fongicide		REGULARITE - Rendement à 15%	
				q/ha	% MG	Moyenne et écart-type en q/ha	
7 (7.5)	BPS	/p	COMPLICE	95.5	123		
7.5			BASALTIC	87.3	112		
6.5	(A)	VOf/	ARTIMUS	81.2	104		
7.5	BAF	VRMf/f	KWS FORTICIUM	80.3	103		
			REBELDE	79.4	102		
			ILARIA	78.6	101		
			SU TARRAFAL	78.6	101		
6	(BPS)	VRMf/f	SKERZZO	78.2	100		
6.5	BAF		ALICANTUS	77.1	99		
7.5		VOf/	KWS CRITERIUM	76.5	98		
7.5	BAF	VRMf/f	FORCALI	76.4	98		
8	BAF	VRMf/f	IZALCO CS	76.4	98		
			ALAMPUR	75.9	97		
8	BAF	VRMf/f	TEOREMA	74.9	96		
			ARAMEUS	73.6	94		
7.5	BAF	VRMf/f	GIAMBOLOGNA	73.0	94		
(8)		VOf/	ANACLETA	72.3	93		
(5.5)			TILLEXUS	67.6	87		
Moy. Générale				77.9		Le trait vertical représente la moyenne générale.	
ETR				4.2		La longueur des barres illustre la régularité de la variété par rapport à l'ensemble des variétés testées, elle est égale à 2 écarts-types.	
Nombre d'essais				5			

Un potentiel de rendement très élevé et nettement supérieur aux autres BAF

ARTIMUS

Blé de force très productif

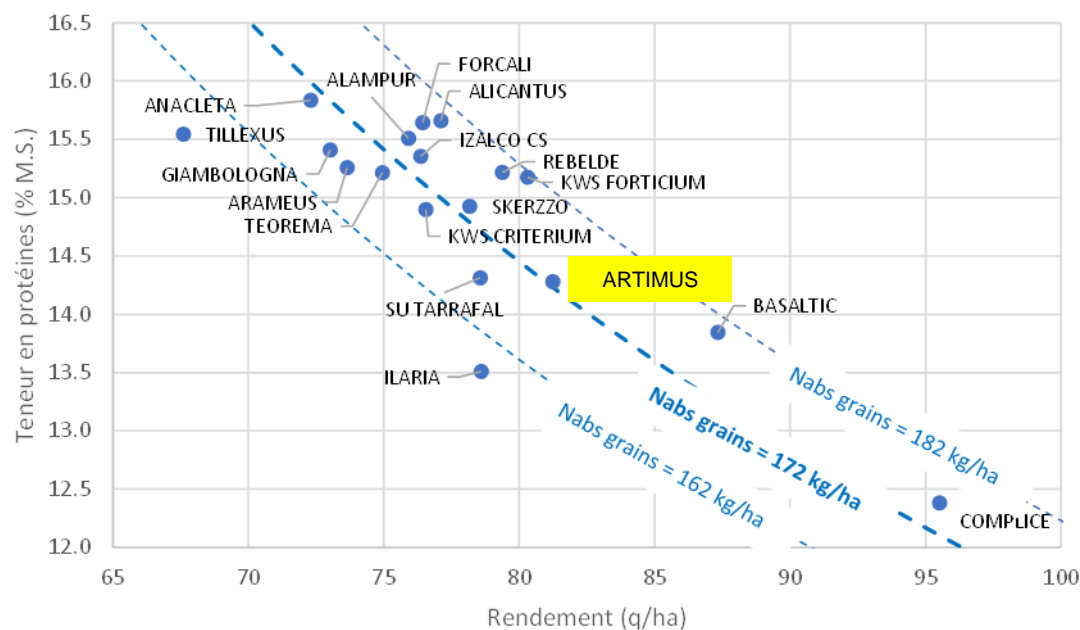
Obtention : SAATZUCHT DONAU (A)

Inscrit en 2020, inscriptible en Autriche et Hongrie

Code obtenteur : SZD 7387



➔ Relation rendement protéines : une bonne capacité à concentrer l'azote



ARTIMUS se situe sur l'isocourbe rendement/protéines. Il est important de bien tenir compte du potentiel de rendement de la variété pour ne pas pénaliser la teneur en protéines

ARTIMUS

Blé améliorant précoce



➔ Résultats tests améliorants récolte 2019



	origine	Protéines	Hydratation	Pâte	Pain	Mie	Volume	Note Totale
ARTIMUS	45	13,9	65	87	63	82	2000	232
Témoin			70	81,9	73	94	1800	248,9
Témoin + 10% ARTIMUS			70	100	70	94	1800	264
	origine	Protéines	Hydratation	Pâte	Pain	Mie	Volume	Note Totale
ARTIMUS	26	15,0	64	80	57,8	85	2200	222,8
Témoin			70	81,9	73	94	1800	248,9
Témoin + 10% ARTIMUS			70	100	85	94	1900	279,0

ARTIMUS

Blé améliorant précoce



➔ Résultats tests améliorants récolte 2020



	origine	Protéines	Hydratation	Pâte	Pain	Mie	Volume	Note Totale
ARTIMUS	45	14,6	60	84,4	21,6	94,0	1660	200,0
Témoin			67	88,5	66,8	85,0	1710	242,3
Témoin + 10% ARTIMUS			67	97,0	79,0	94,0	1700	270,0
	origine	Protéines	Hydratation	Pâte	Pain	Mie	Volume	Note Totale
ARTIMUS	26	14,2	61	84,4	22,9	94,0	1680	201,3
Témoin			70	79,7	67,6	91,0	1620	238,3
Témoin + 10% ARTIMUS			70	100	76,0	94,0	1800	270,0

L'ajout de 10% de farine d'ARTIMUS au témoin meunier permet d'augmenter le volume et la note de panification