



nueva variedad

Obtenteor: FLORIMOND DESPREZ
País de obtención: FRANCIA
Empresa comercializadora en España:
FDI/MARISA
País de registro: ESPAÑA
Año de registro: 2012



RECOMENDACIONES

QUALIDOU es una variedad recomendada por los semoleros y fabricantes de pasta en Francia y España.

QUALIDOU es un trigo de gran calidad, con un nivel de proteína alto y con buen índice de amarillo.

Es el primero en los ensayos de Caja Burgos con 115% de Miradoux.

102% de los testigos en el sur de Francia (media de 85 ensayos).

qualidou trigo duro

MORFOLOGÍA

Altura: Media Miradoux - 2 cm

Tipo: Aristado

PRODUCCIÓN ELEVADA

Ahijamiento: Medio /Elevado

PMG: Medio

CALIDAD

Peso Específico: Alto 83

Contenido en Proteína: Elevado

Índice de Amarillo: Elevado

Destino: Pasta-semolera

Categoría: VRSP

CICLO

Alternatividad: Tipo invierno

Fecha:

- Ini. encañado: Media
- Espigado: Media a precoz
- Madurez: Precoz

TOLERANCIA FRENTE A ENFERMEDADES

Oidio: Alta

Roya parda: Alta incluso nuevas cepas

Roya amarilla: Media

Septoriosis: Alta

Encamado: Alta

FECHA DE SIEMBRA

Desde el 15 de octubre hasta el 15 de enero