

Orge de printemps de brasserie

PEWTER

La qualité



à tous les stades



- »»» Très bonne résistance à la verse et aux maladies
- »»» Rendements élevés et réguliers
- »»» Très bon calibrage
- »»» Taux de protéines modéré



Exclusivité

SECOBRA
Recherches

PEWTER

Inscrite en janvier 2002



COMMENTAIRES OBTEUTEUR

UNE MULTITUDE D'ATOUTS AGRONOMIQUES

½ Précocité (type PRESTIGE à éplaisson et à maturité)

Très bonne résistance à la verse. Bon comportement vis-à-vis de l'oïdium et excellent vis-à-vis de la rhynchosporiose.

Rendements régulièrement très élevés : Dans les divers réseaux d'essais (ARVALIS, comités techniques, et distributeurs) des récoltes 2002 à 2005, PEWTER est parmi les variétés les plus productives.

CARACTERISTIQUES AGRONOMIQUES

Source notes chiffrées : CTPS

RYTHME DE DÉVELOPPEMENT :

Précocité	5
Hauteur	4,5
Verse	7,5

RÉSISTANCE AUX MALADIES :

Oïdium	7
Rhynchosporiose	8
Helminthosporiose	7
Rouille naine	7

PRODUCTIVITÉ

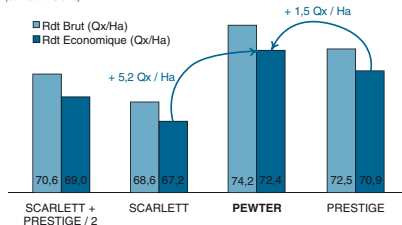
Résultats CTPS Zone Nord :

% Témoin	Essais traités 19 essais	Essais non traités 19 essais	Moyenne générale
Récoltes 2000 et 2001	108,3 %	118,5 %	113,2 %

Témoins 2000 : SCARLETT + NEVADA + PRISMA / 3
Témoins 2001 : SCARLETT + NEVADA + ASTORIA / 3

ÉVALUATION DU RENDEMENT BRUT ET ÉCONOMIQUE :

(92 lieux / 3 ans)



Rendement économique = rendement calibré sur 2,5 mm + rendement équivalent de la fraction sous 2,5 mm

Résultats issus de 92 essais traités par la distribution de 2003 à 2005

NOS CONSEILS DE CULTURE

Semer le plus précocement possible, avec un nombre de passages minimum pour la préparation du lit de semences.

Compte tenu de son excellent état sanitaire, une protection fongicide raisonnée est recommandée.

L'utilisation éventuelle de régulateurs de croissance est, en cas d'intensification, conseillée.

La fumure doit être appliquée selon la méthode des bilans pour orge de brasserie.

Pour la récolte, on devra attendre la complète maturité de la plante et une humidité du grain inférieure à 15 %.

UNE ORGE DE BRASSERIE DE QUALITÉ

Dotée d'un bon calibrage et d'une teneur en protéines modérée :

	Taux Protéines	Calibrage > 2,5 mm
Nombre d'essais	97	95
PEWTER	11	93,1
SCARLETT	11,3	93,8
PRESTIGE	11,2	92,7
ASTORIA	10,7	80,3

Rendements exprimés en % d'ESTEREL

Les analyses de malt confirment sa vocation brassicole : PEWTER a obtenu un indice fonctionnel A (supérieure au témoin).

Homologuée par de nombreux brasseurs, PEWTER est une variété préférée polyvalente sur la liste des Malteurs et Brasseurs de France.

PEWTER présente un excellent équilibre productivité et qualité brassicole. Sa précocité et son excellent état sanitaire lui permettent d'obtenir des rendements et des calibrages régulièrement élevés.



Exclusivité
SECOBRA
Recherches

Centre de Bois-Henry
78580 MAULE - FRANCE

Tél : +33 (0)1 34 75 84 40
Fax : +33 (0)1 30 90 76 69

www.secobra.com