

Skerzzo

Le blé revendiqué par la nature

Points forts

- Souple en date de semis
- Tolérant fusariose
- BPS à profil extensible



Qualités technologiques

Classe qualité	BPS / BPMF bio
PS	8
Protéines	(9) <i>BONUS</i>
Dureté	Médium-hard à hard
Mie	Blanche
W à 11% de protéines	250-300
P/L à 11% de protéines	0,4 - 0,9

Caractéristiques agronomiques

Alternativité	4	Demi-hiver - demi-alternatif
Précocité épiaison	6	Demi-précoce
Hauteur	4	
Froid	5,5	
Verse	7	
Aristation	Barbu	
Pouvoir couvrant	6	

Résistance aux maladies

Rouille brune	7	
Rouille jaune	4	
Oïdium	7	
Piétin verse	5	
Fusariose	6	<i>BONUS</i>
Septoriose	7	<i>BONUS</i>
Mosaïques	Sensible	

Productivité

Essais CTPS Nord	Témoins AB
Récolte 2010	115,2%
Récolte 2011	108,5%

Cotation finale
111,9%

Notes CTPS/ARVALIS (1=sensible, 9=résistant) ; () : notes à confirmer
% des témoins CTPS Bio de l'année : Renan, Saturnus



Skerzzo

Le blé revendiqué par la nature



Les conseils de culture



Zone de culture

Blé de type demi précoce

Skerzzo est particulièrement bien adapté au 2/3 Nord de la France

Semis

Blé demi-hiver à demi-alternatif, **Skerzzo** permet une grande souplesse dans les dates de semis. **Skerzzo** valorisera pleinement les premiers semis et les semis intermédiaires. Il possède une capacité de tallage assez faible, on l'implantera avec des densités de semis plutôt élevées.

Désherbage

Skerzzo possède un bon pouvoir couvrant ce qui lui permet de concurrencer les adventices en agriculture biologique.

Verse

Skerzzo possède un bon comportement face à la verse. En situation à risque élevé (forte disponibilité en azote, fumure organique), on veillera à adapter les densités de semis.

Maladies

Skerzzo possède un excellent comportement face à l'ensemble des maladies du pied, du feuillage et de l'épi, ce qui lui permet d'être très bien adapté à l'agriculture biologique.

Débouché

Skerzzo est un BPS de très bonne qualité avec un très bon PS et un taux de protéines très élevé. Evalué en panification biologique, il présente une excellente aptitude boulangère avec un fort W et des notes de panification élevées. **Skerzzo** présente un profil de pâte extensible et une couleur de mie blanche.

Les renseignements fournis dans ce document ne sont donnés qu'à titre indicatif et peuvent varier en fonction des conditions climatiques et écologiques ainsi que des techniques culturales. La résistance aux maladies concerne les souches actuellement connues et étudiées en France - Crédit photo : Jean WEBER INRA www.inra.fr - PAPIER issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées - FEVRIER 2018



Agri Obtentions
Semencier de l'agriculture durable