

froments d'hiver

Phildor **NEW**

Le blé meunier qualité d'or!

Phildor est notre premier froment issu d'un programme de sélection 100 % bio, ce qui en fait une variété parfaitement adaptée aux itinéraires en agriculture biologique. Grâce à ses qualités boulangères, c'est un choix stratégique pour valoriser une production de blé bio en filière meunière.



CARACTÈRES AGRONOMIQUES

Aristation	Barbu
Alternativité	½ hiver
Précocité montaison	½ hiver
Précocité épiaison	½ tardif à ½ précoce
Précocité maturité	Précoce
Résistance au froid	Peu sensible
Faculté de tallage	Excellente
Hauteur de la plante	Haute
Résistance à la verse	Peu sensible
Résistance piétin-verse	Résistant PCH1
Tolérance chlortoluron	Tolérant
Mosaïque du froment	Tolérante
Cécidomyie orange	Sensible

VALEURS TECHNOLOGIQUES

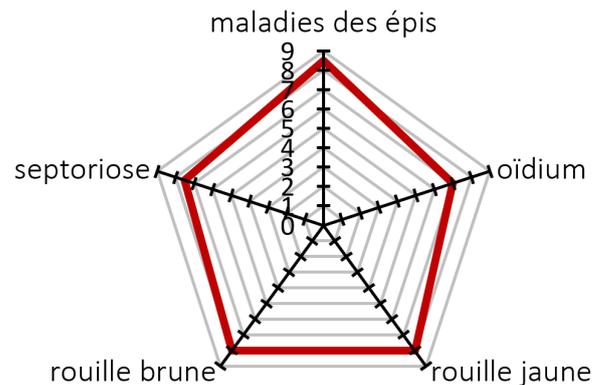
Froment panifiable belge premium (Q1 Bio*)

Poids spécifique	
Teneur en protéine	
Indice Zélény	
Hagberg	
PMG	

PÉRIODE ET DENSITÉ DE SEMIS

Date	octobre	novembre	décembre
Densité (grains/m ²)	400		500

TOLÉRANCE AUX MALADIES



Poids Spécifiques | Blé bio avec une bonne teneur en protéines | Résistant PCH1

Obtenteur: Unisigma, France 2024

*Données limitées

JORION PHILIP-SEEDS