

# MARCO AURELIO

FRUMENTO  
DURO

## ECCELLENTE EQUILIBRIO TRA PRODUTTIVITÀ E QUALITÀ



Altra interessante novità nella gamma dei grani duri della S.I.S., il Marco Aurelio si caratterizza per l'ampia adattabilità alle diverse aree di coltivazione, che determina livelli produttivi sempre costanti e soddisfacenti. L'interesse per questa varietà si indirizza in particolare verso le ottime caratteristiche qualitative della granella e della semola.

L'eccellente tenore proteico della granella, l'elevato indice di giallo delle semole e l'ottimo livello di tenacità del glutine, rendono questa varietà particolarmente richiesta e apprezzata dall'industria di trasformazione.

**Origine: Orobèl/Arcobaleno/Svevo**

- Eccellente tenore proteico.
- Elevato indice di giallo delle semole.
- Ampia adattabilità, tollerante alla Septoria.



40 kg

### CARATTERI MORFO-FISIOLOGICI

Epoca di spigatura	Media
Taglia	Media

### RESISTENZE

Allettamento	Buona
Freddo invernale	Buona

### TOLLERANZE

Oidio	Buona
Ruggine bruna	Buona
Ruggine gialla	Ottima
Fusarium spp.	Buona

### CARATTERISTICHE QUALITATIVE

Peso 1000 semi	53 - 58 gr
Peso ettolitrico	Buono
Indice di giallo	Ottimo
Contenuto proteico	Eccellente
Indice di glutine	Ottimo



500 kg

