



GRANO DURO

RGT ROBINUR

Il grano duro per le filiere PASTA FRESCA



Buona qualità



Buona produttività



Buon indice di glutine



Buon indice di giallo

GRANO DURO



Medio-medio tardivo
Qualità adatta per le filiere da PASTA FRESCA
Inscrizione Italia 2013 (RD81337B)
Costitutore RAGT 2n
Rappresentante RAGT Italia

PRODUTTIVITA' ELEVATA

123%

Indice produttivo rispetto ai testimoni
Rif. Prove ufficiali Mipaf
2012/13 & 2013/14



NOTE DEL COSTITUTORE

ROBINUR nel biennio di prove ufficiali (2012/13) si è distinto con produttività elevate: Ind. Produttivo 107% Nord - 115% Centro - 107% (rispetto ai testimoni ufficiali).

ROBINUR grazie al suo glutine elastico, è adatto anche per le filiere da PASTA FRESCA.

www.ragt-sementi.it

RAGT Italia S.R.L. • P.zza Toschi 7 • 44020 Masi Torello (FE)
P.IVA 01480940384 • contact@ragt-sementi.it
Tel. (+39) 0532-816233 • Fax (+39) 0532-816755

RGT ROBINUR

Il grano duro anche per filiere PASTA FRESCA

CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

Alternatività	alternativo-primaverile
Spigatura-precocità	medio-medio tardivo (1 gg in più su Tires)
Freddo	poco sensibile
Altezza	media (+ 3 cm su Saragolla)
Allettamento	medio-buona tolleranza
Accestimento	buono

Fonte prove RAGT Italia - Mipaf (1 = sensibile 9 = resistente)

PROFILO MALATTIE

Fusarium	da poco a medio sensibile
Ruggine bruna	da medio a poco sensibile
Septoria	da medio a medio sensibile
Oidio	medio resistente

Fonte prove RAGT Italia - Mipaf (1 = sensibile 9 = resistente)



PROFILO QUALITA'

PMS	medio
Peso Specifico	medio buono
Proteine	medio-medio elevate
Indice di glutine	medio buono
Indice di giallo	buono
Qualità	ottimo (adatto anche per filiere da pasta fresca)
Qualità (IGQ Mipaf)	medio buona

Fonte prove RAGT Italia - Mipaf (1 = sensibile 9 = resistente)



CONSIGLI CULTURALI

ROBINUR è una varietà particolarmente rustica, che si adatta a tutti i tipi di terreno e in particolare nelle zone del centro/nord Italia.