

Descriptif

Année d'inscription	2026
Code Obtenteur	KM 23138
Obtenteur	KWS Momont
Type	Lignée
Aristation	Non barbu

Rythme de développement

Alternativité	Hiver	2
Précocité <u>montaison</u>	½ Précoce	(3)
Précocité <u>épiaison</u>	½ Précoce	6.5
Précocité maturité		-

Composantes de rendement

Tallage	Moyen	3 /5
Fertilité d'épis	Assez élevée	2 /5
PMG	Assez élevé	7 /9

Positionnement

Mosaïques	Sensible
Cécidomyies Orange	Sensible
Chlortoluron	Tolérant



Agronomie

- Variété ½ **précoce** à **très bonne productivité** en traité et non traité
 - 1^{ère} variété du réseau CTPS – Zone intermédiaire
- Très bon comportement** global vis-à-vis des **maladies**
- Tolérant au piétin-verse (Gène **Pch1**) et tolérant au chlortoluron

Profil qualité

- Très bon BPS** avec des W assez élevés et P/L faibles, en **Observation ANMF**
- Profil équilibré à mie jaune
- Bon **PS** (7)

Cotation Finale = 111,7% - TR = 109,2 / NT = 114,2

Profil agronomique

Résistance au froid	Assez peu sensible	5
<u>Hauteur</u>	Moyenne	3.5
Résistance <u>verse</u>	Assez peu sensible	5.5
Germination sur pied		-

Résistances aux maladies

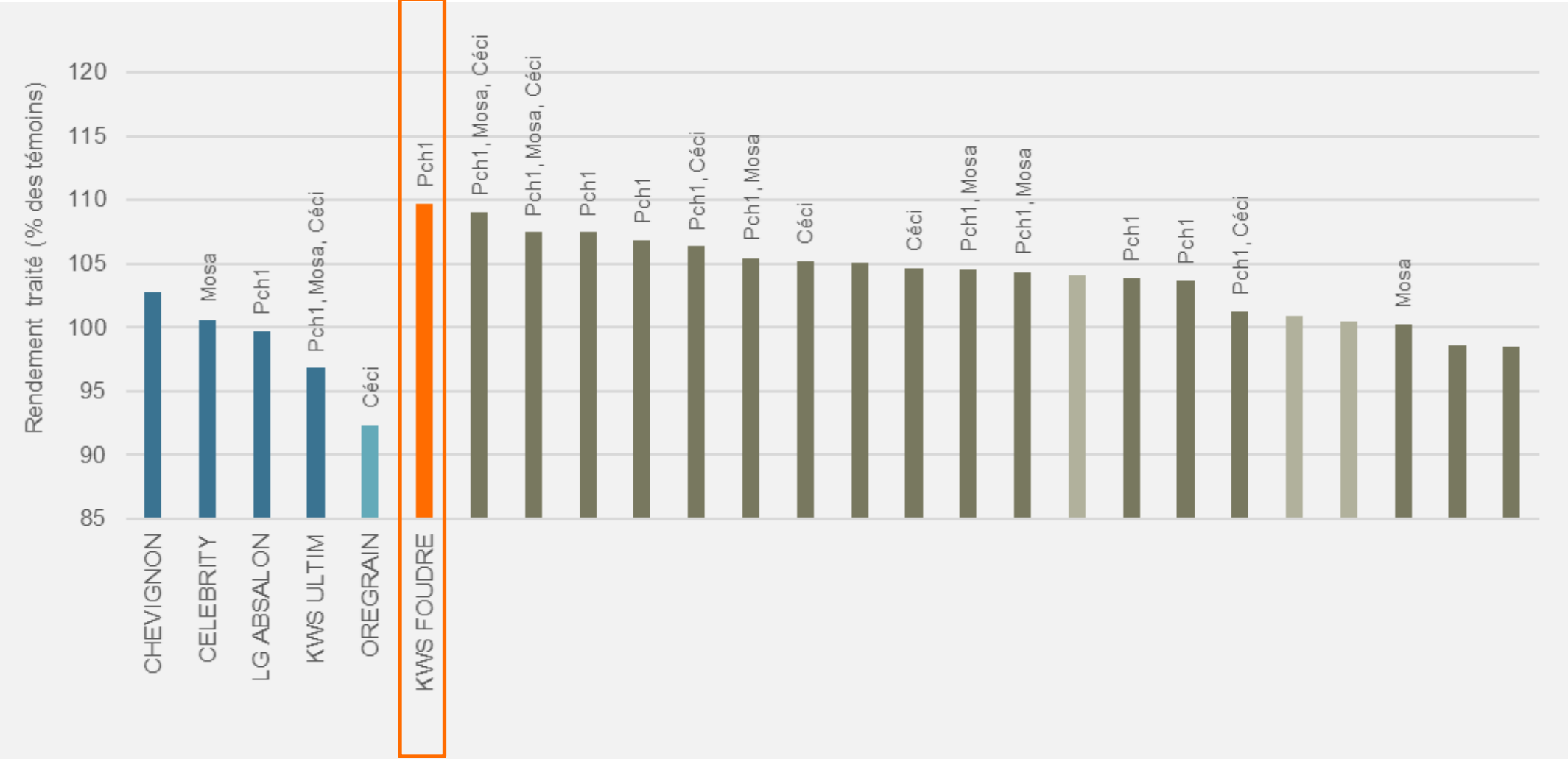
Piétin verse	Très peu sensible	7
Rouille jaune	Très peu sensible	7
Rouille brune	Très peu sensible	7
Septoriose tritici	Très peu sensible	7
Oïdium	Assez résistant	8
Fusariose	Assez sensible	4
Accumulation DON		-
CEPP / dose	Am/Av	0.05

Profil qualité

Poids spécifique	Assez élevé	7
Protéines - GPD	Assez élevé	(6)
Teneur <u>protéines</u>	Faible	(3)
W à 11,5% de protéines	150 - 190	-
P/L à 11,5% de protéines	0,4 – 1,0	-
Classe Qualité CTPS	BPS	-
Reco. Meunerie	VO	
Dureté	Medium-Hard	MH

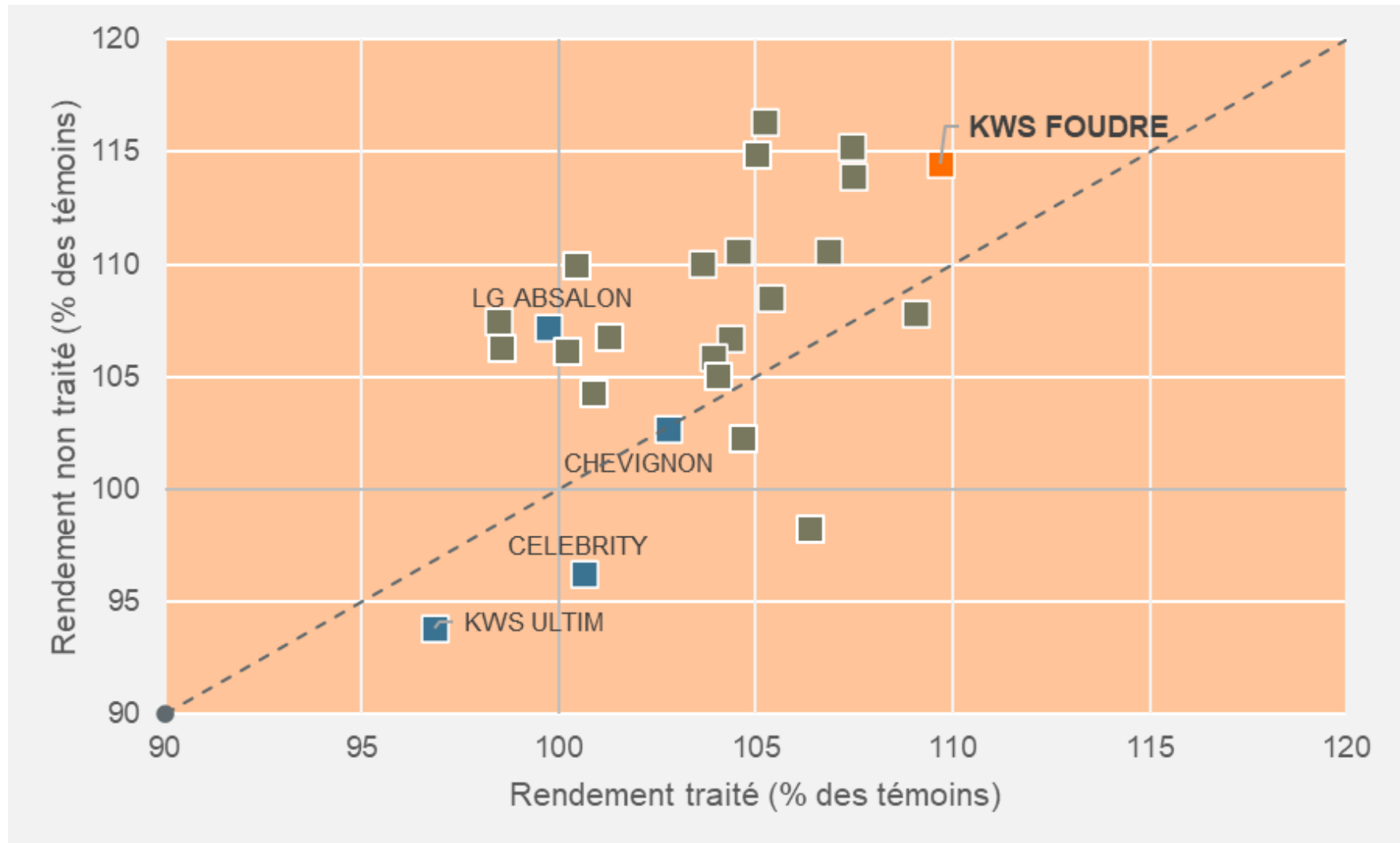
Productivité en traité

Résultats CTPS Réseau ½ Précoce 2024/25 – Variétés Inscrites



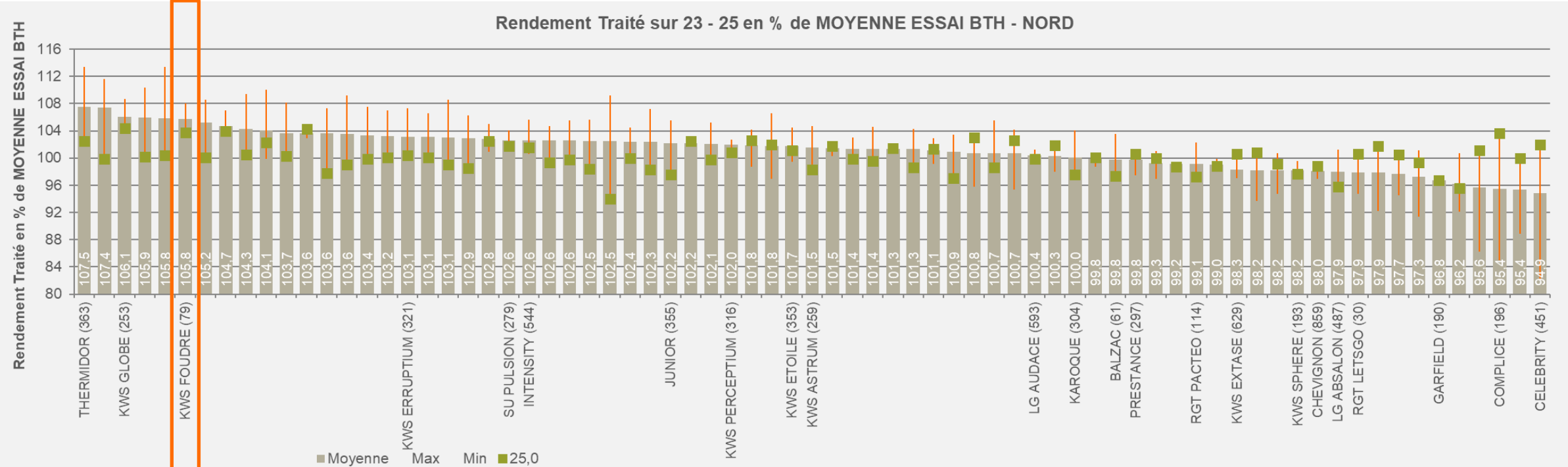
Productivité en traité x Productivité en non traité

Résultats CTPS Réseau ½ Précoce 2024/25 – Variétés Inscrites



Productivité en traité

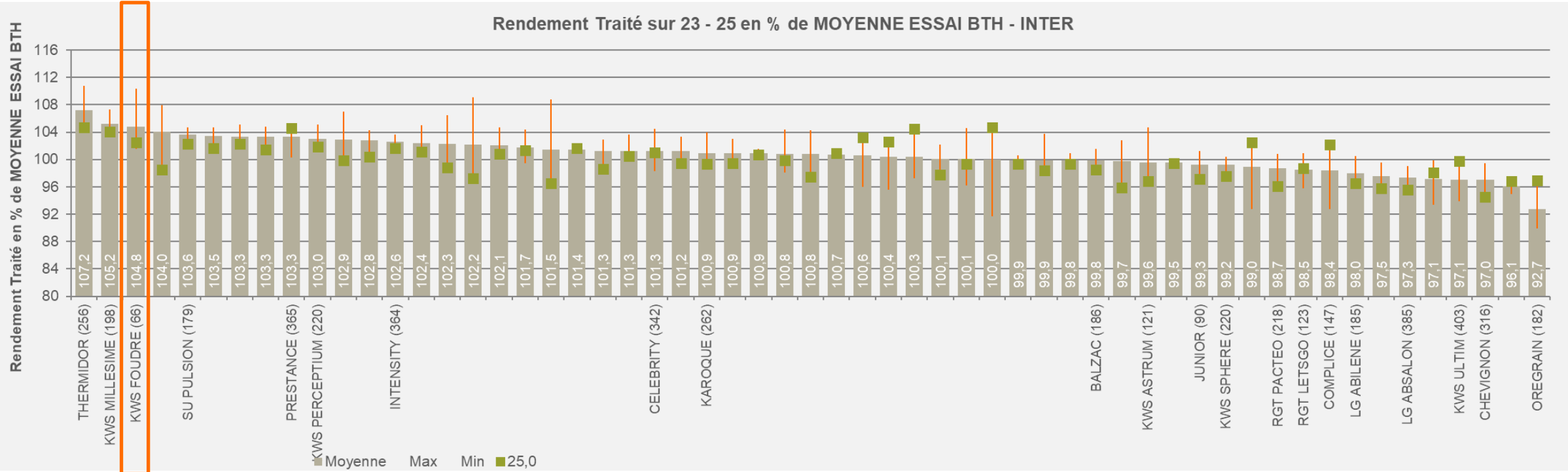
En % de la moyenne des essais – Résultats sur 3 ans – Zone Nord



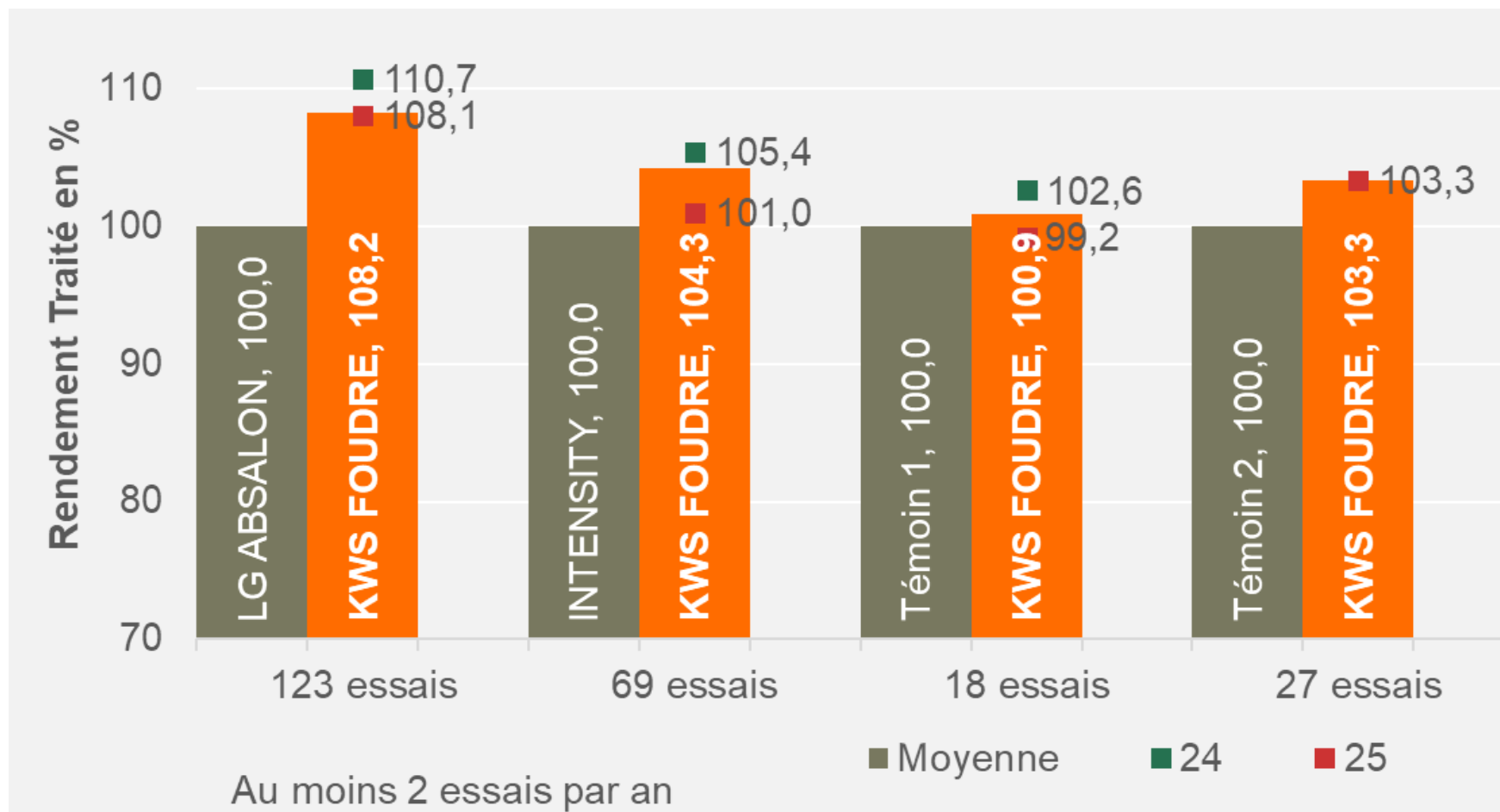


Productivité en traité

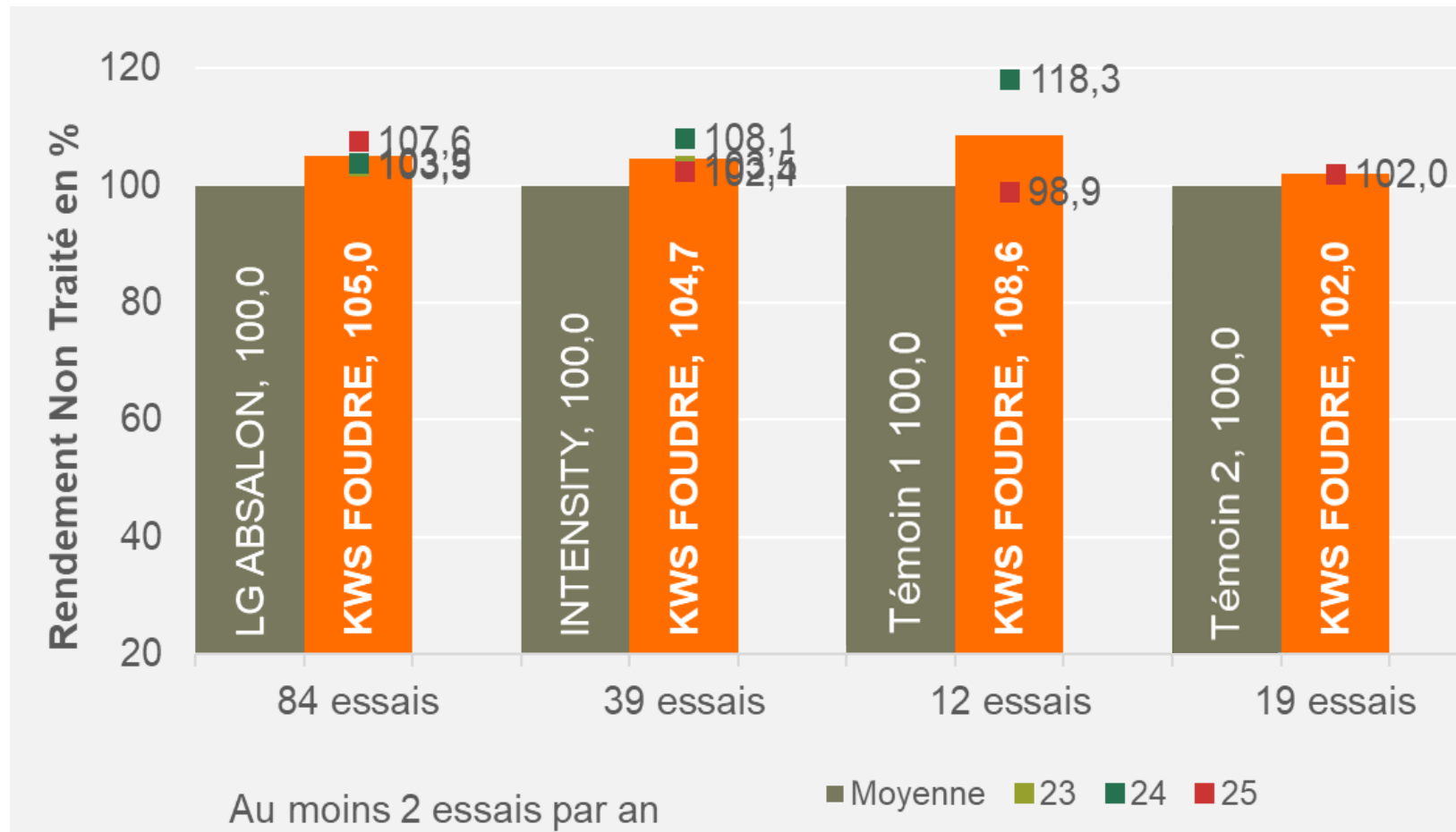
En % de la moyenne des essais – Résultats sur 3 ans – Zone INTER



Productivité en Traité en % des références - Résultats sur 2 ans

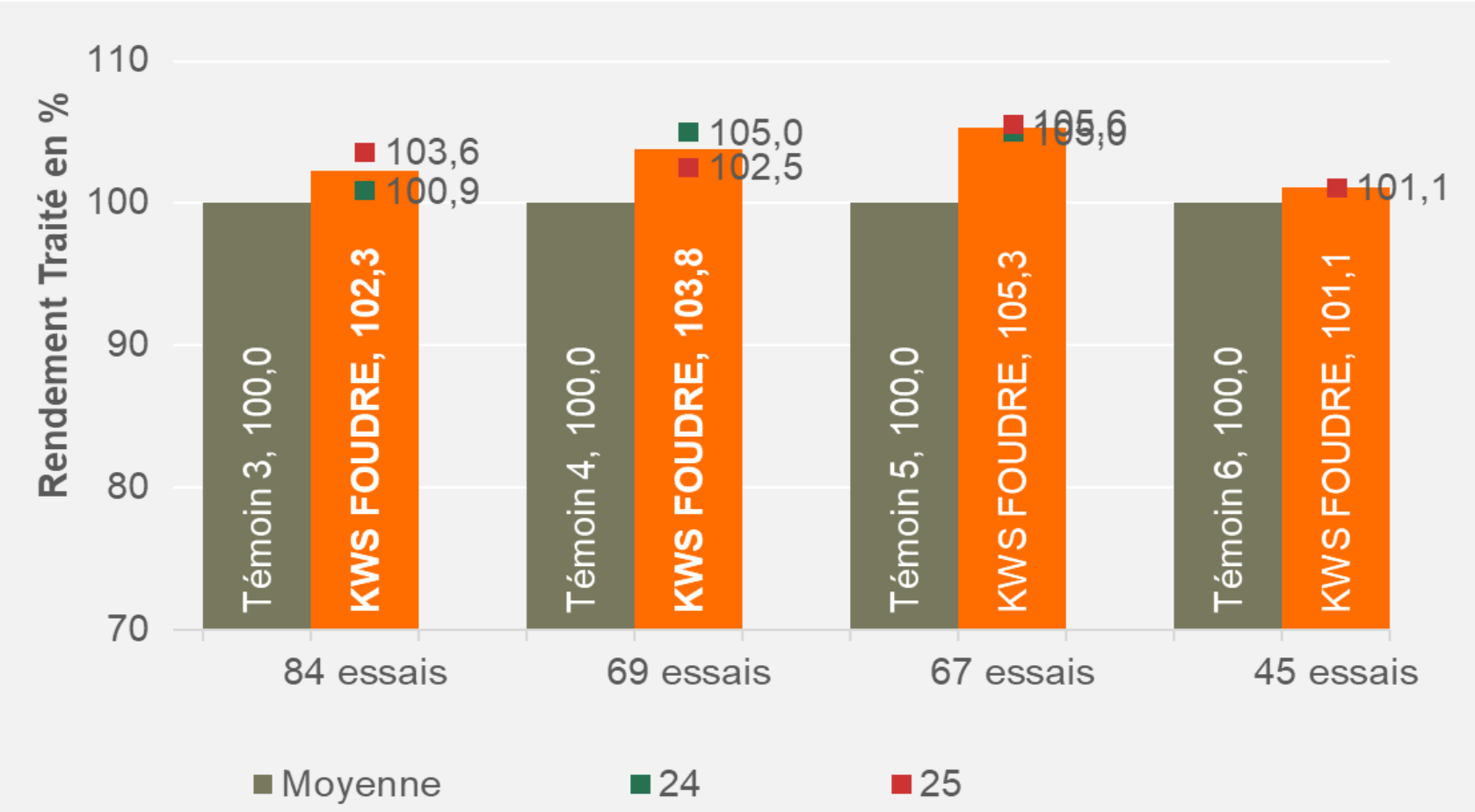


Productivité Non Traité en % des références - Résultats sur 2 ans



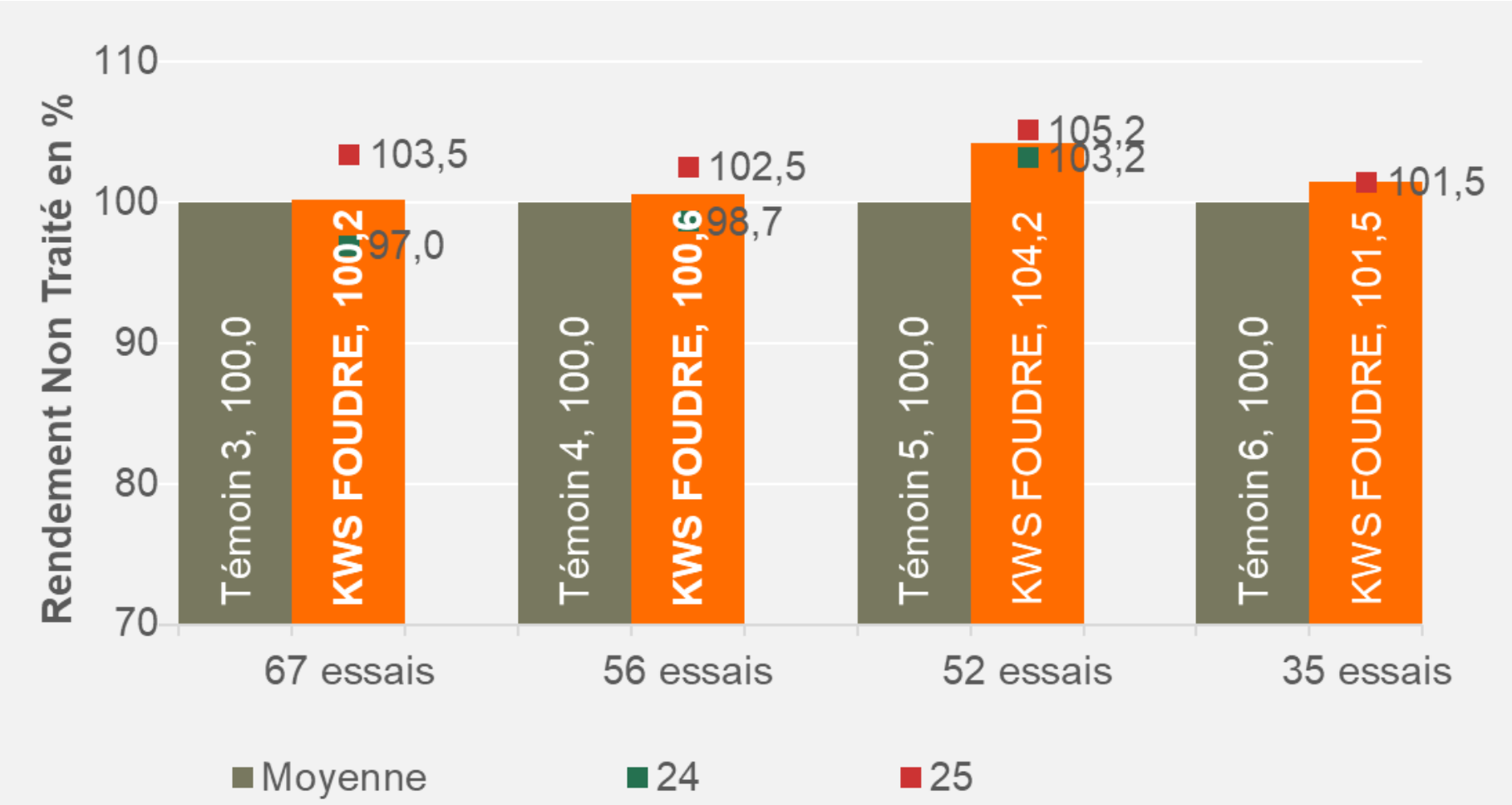
Productivité en Traité en % des références

Résultats sur 2 ans



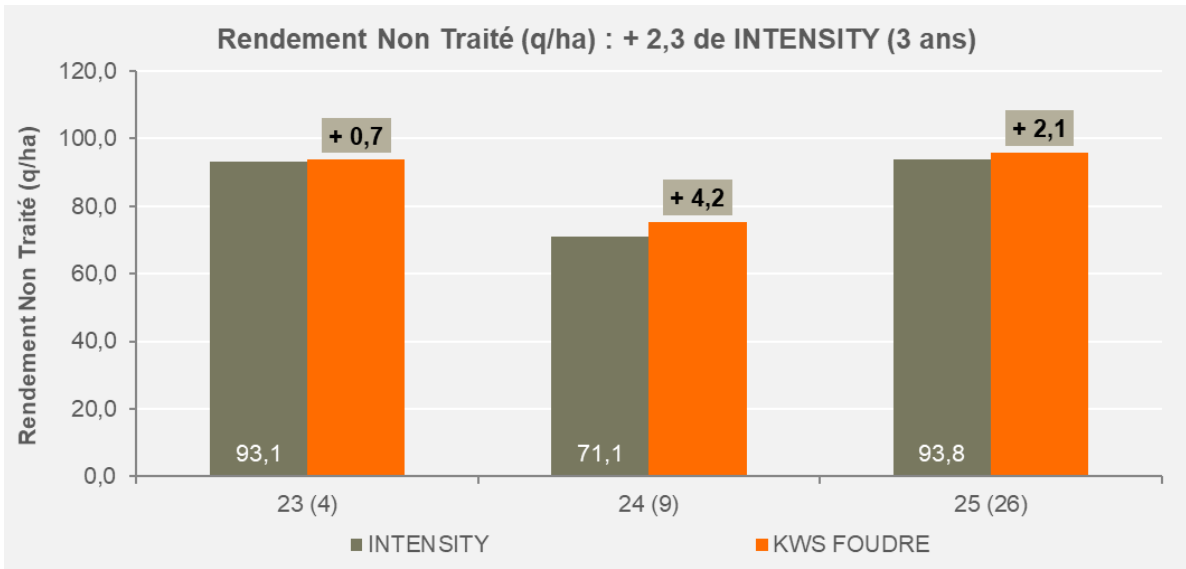
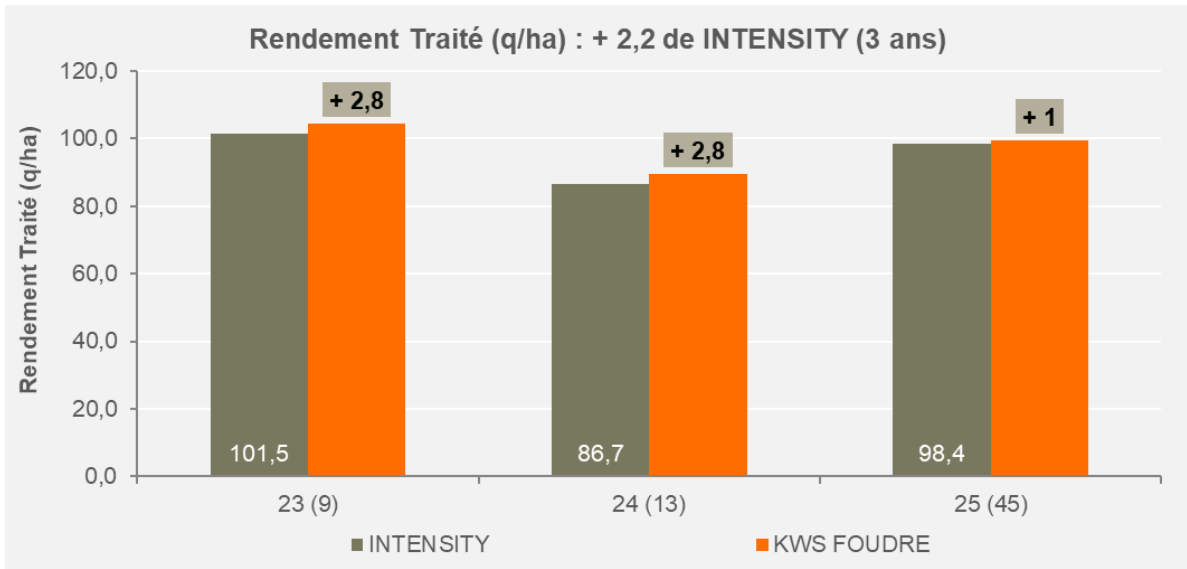
Productivité en non traité en % des références

Résultats sur 2 ans



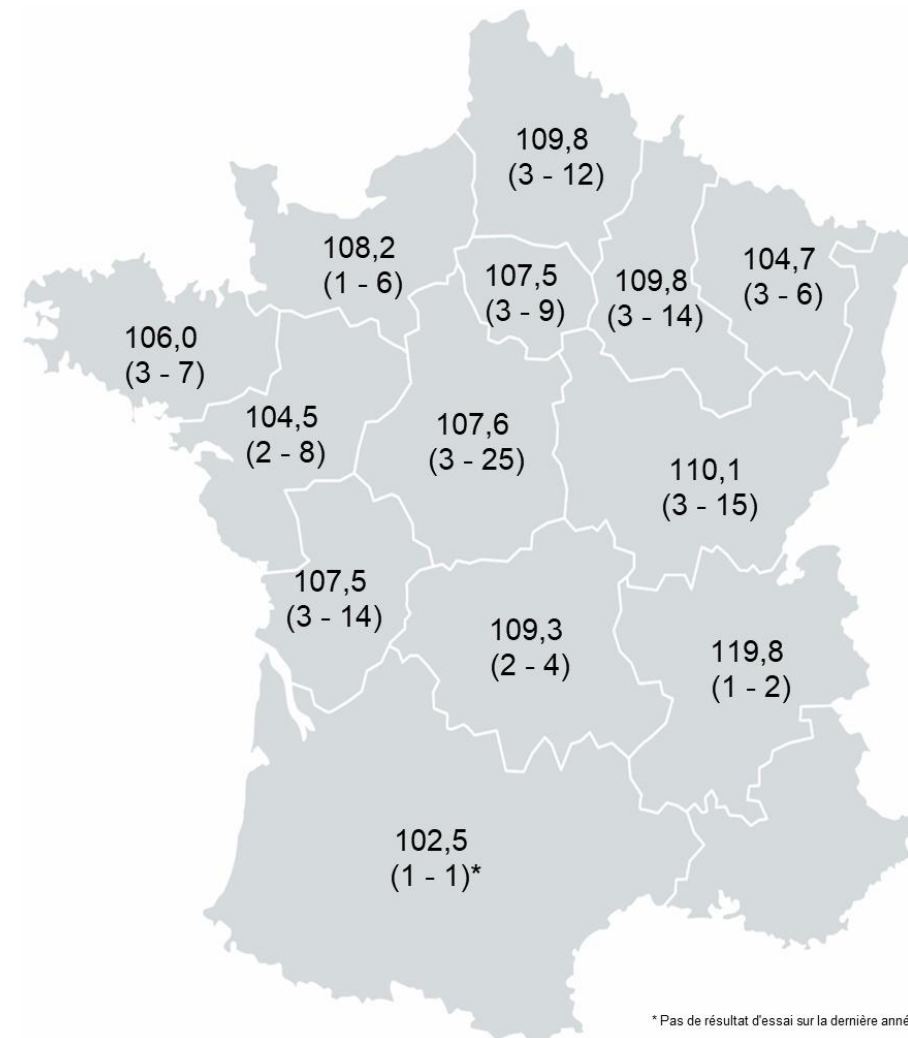
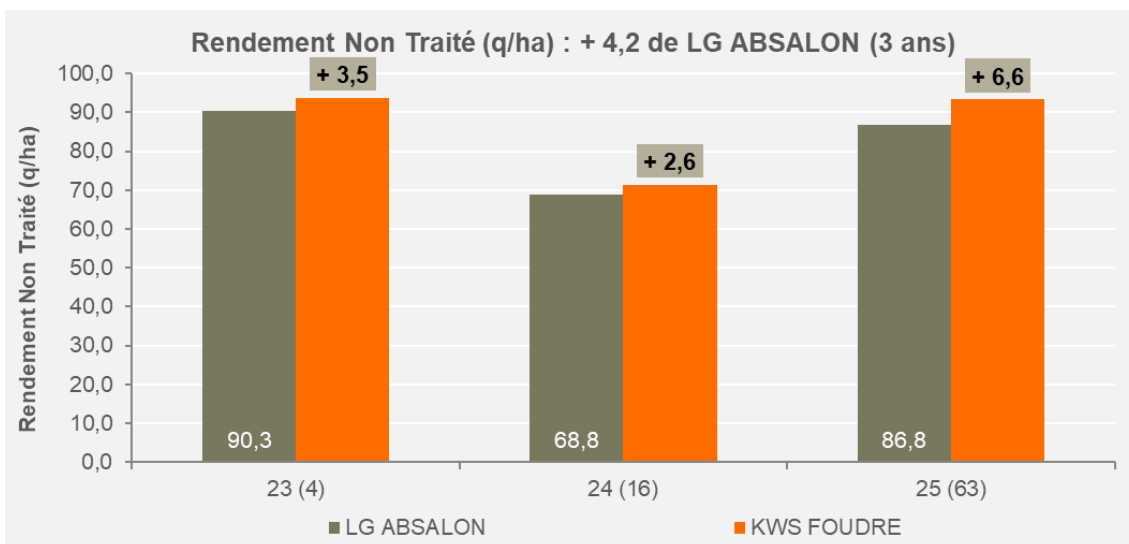
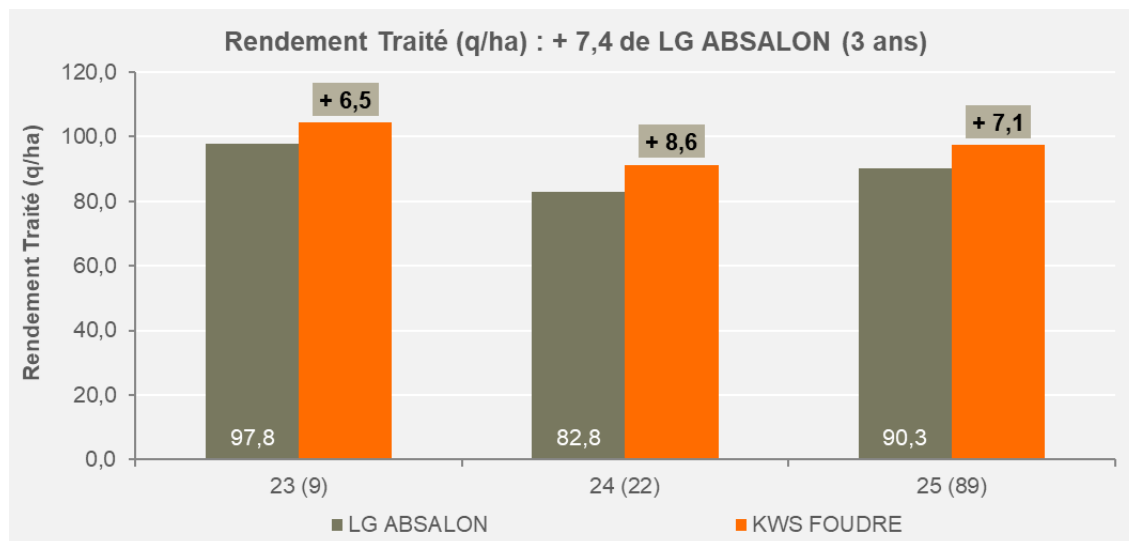


Productivité sur 3 ans par rapport à INTENSITY



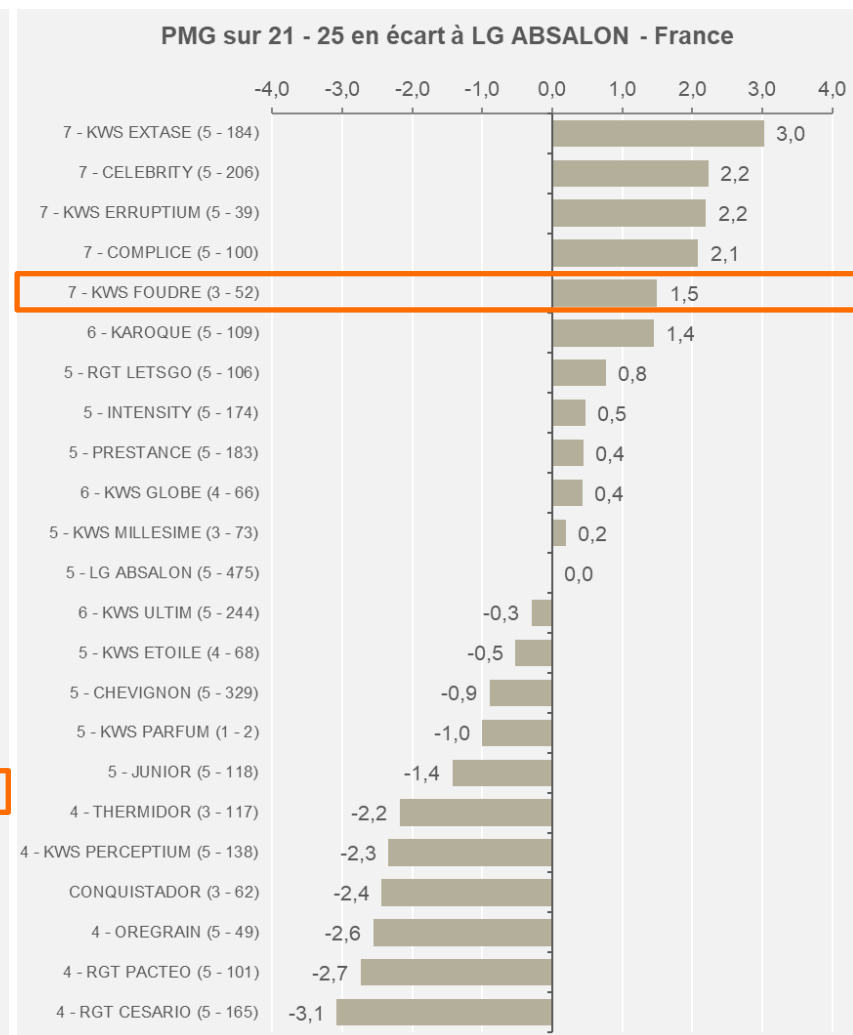
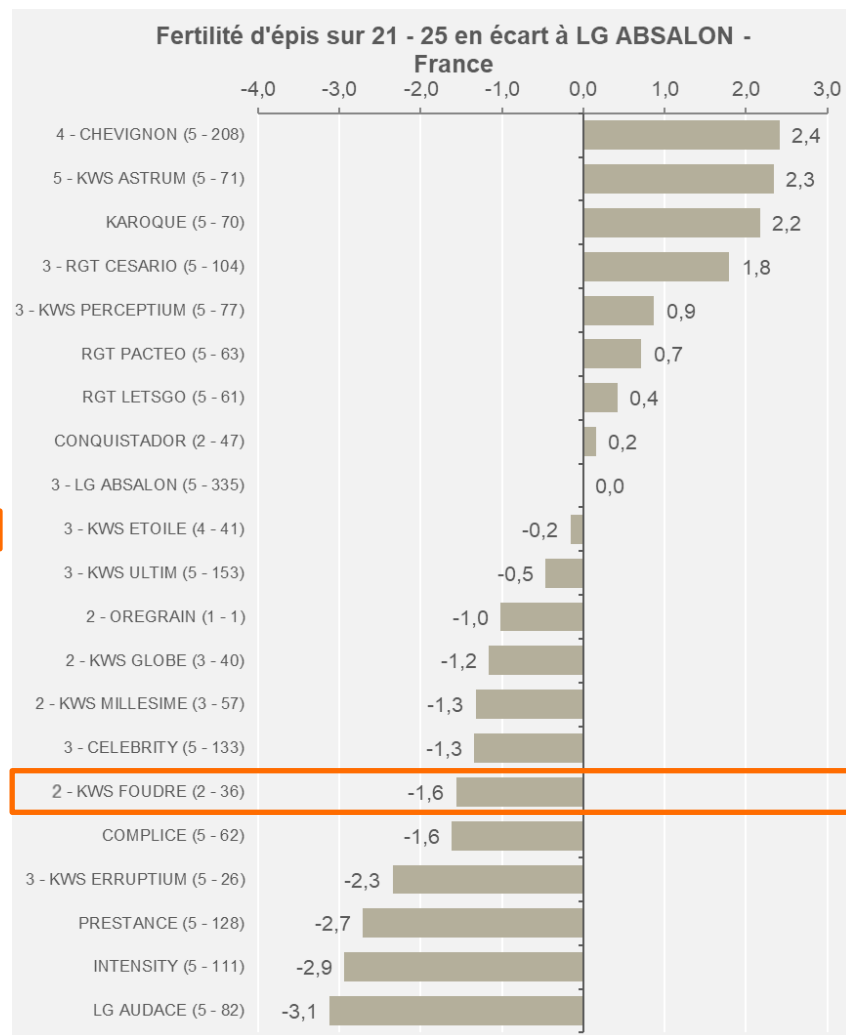
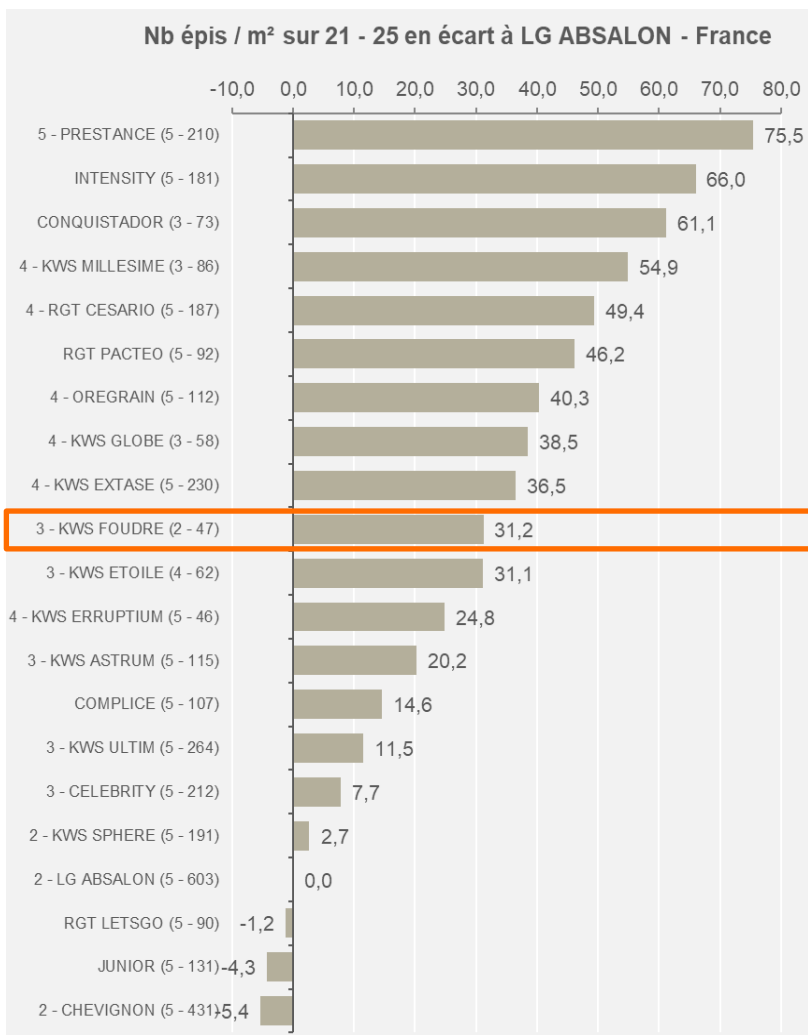


Productivité sur 2 ans par rapport à LG ABSALON



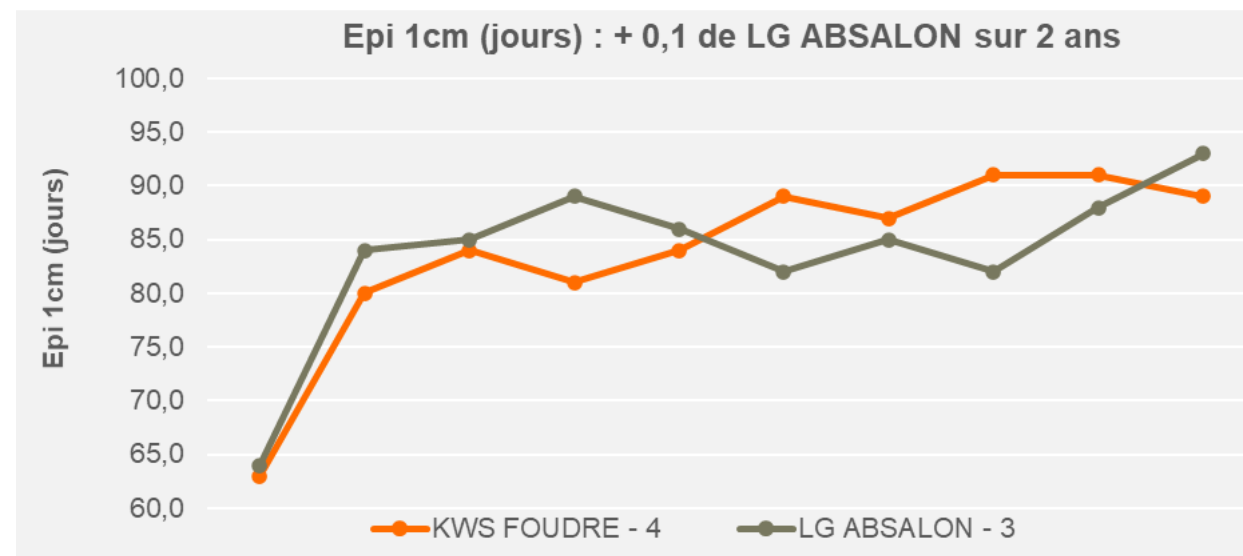
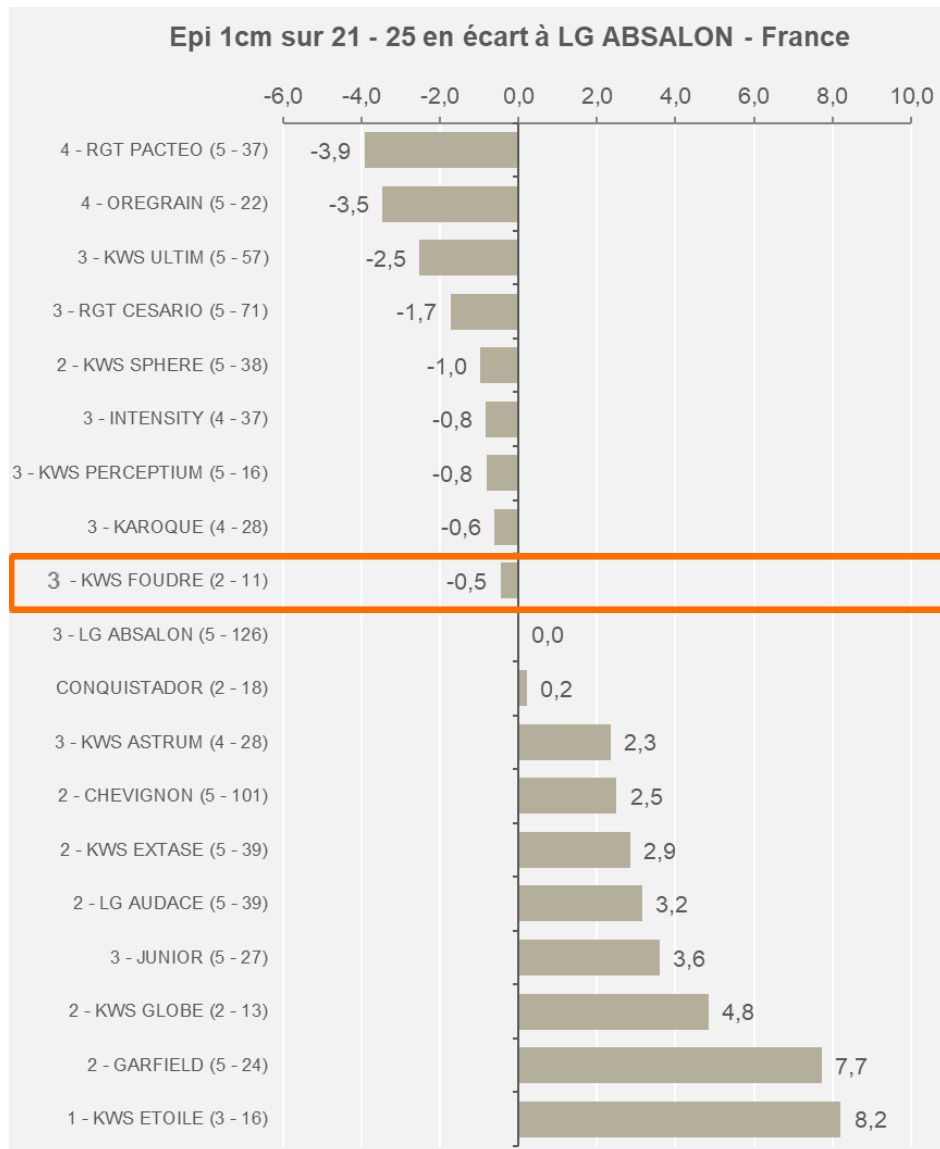


Composantes de rendement



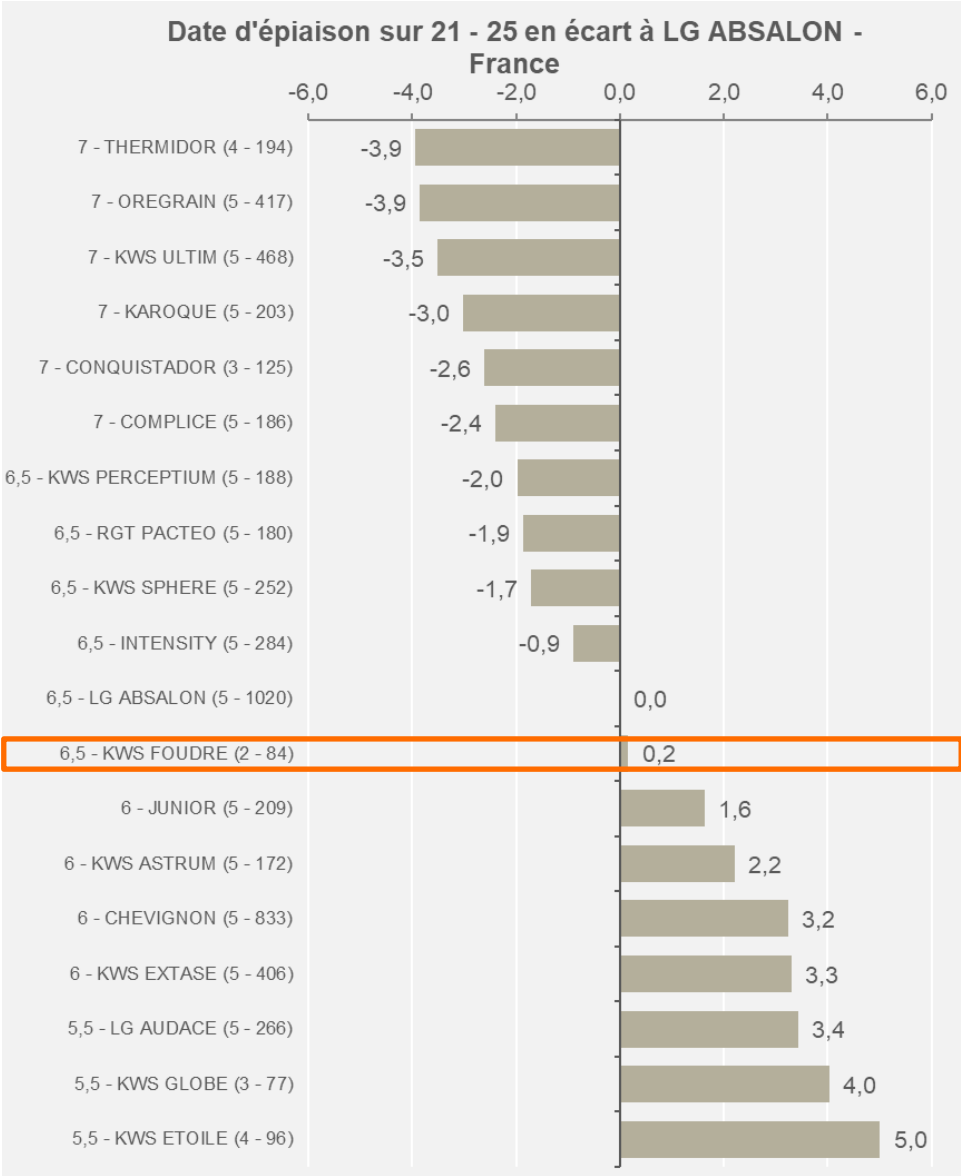


Précocité montaison

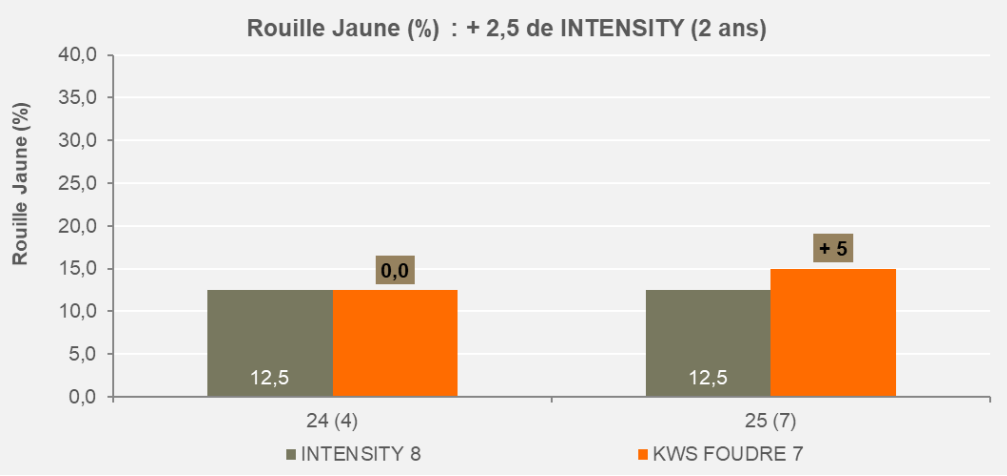
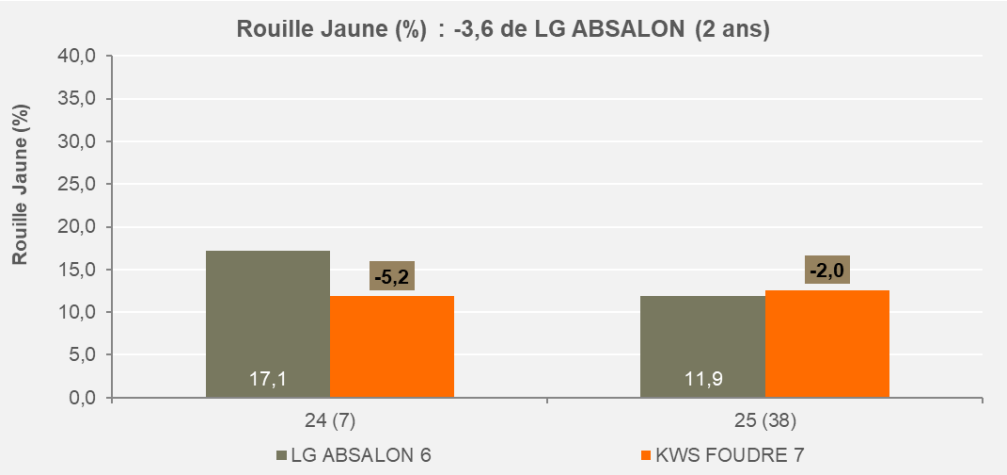
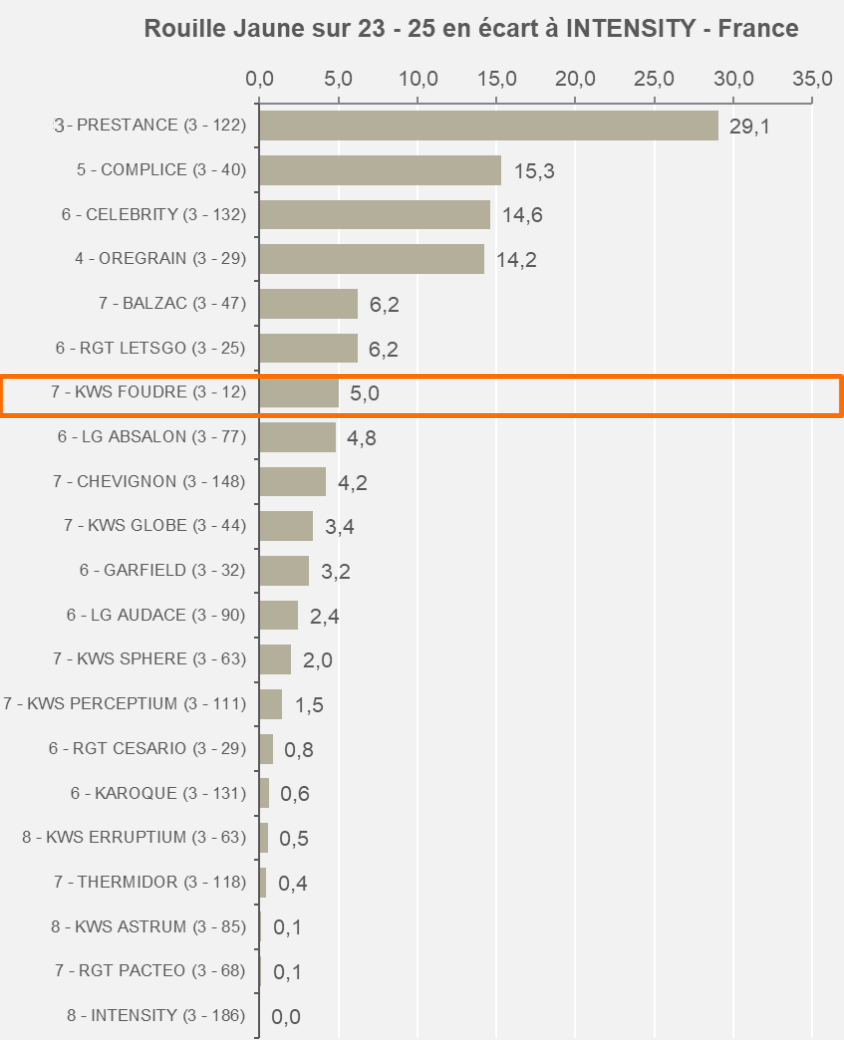




Précocité épiaison

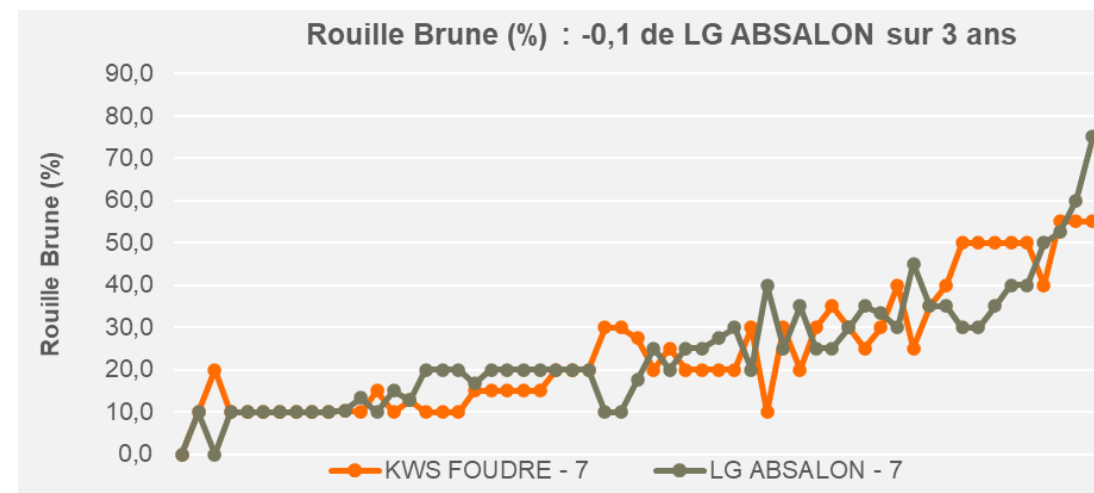
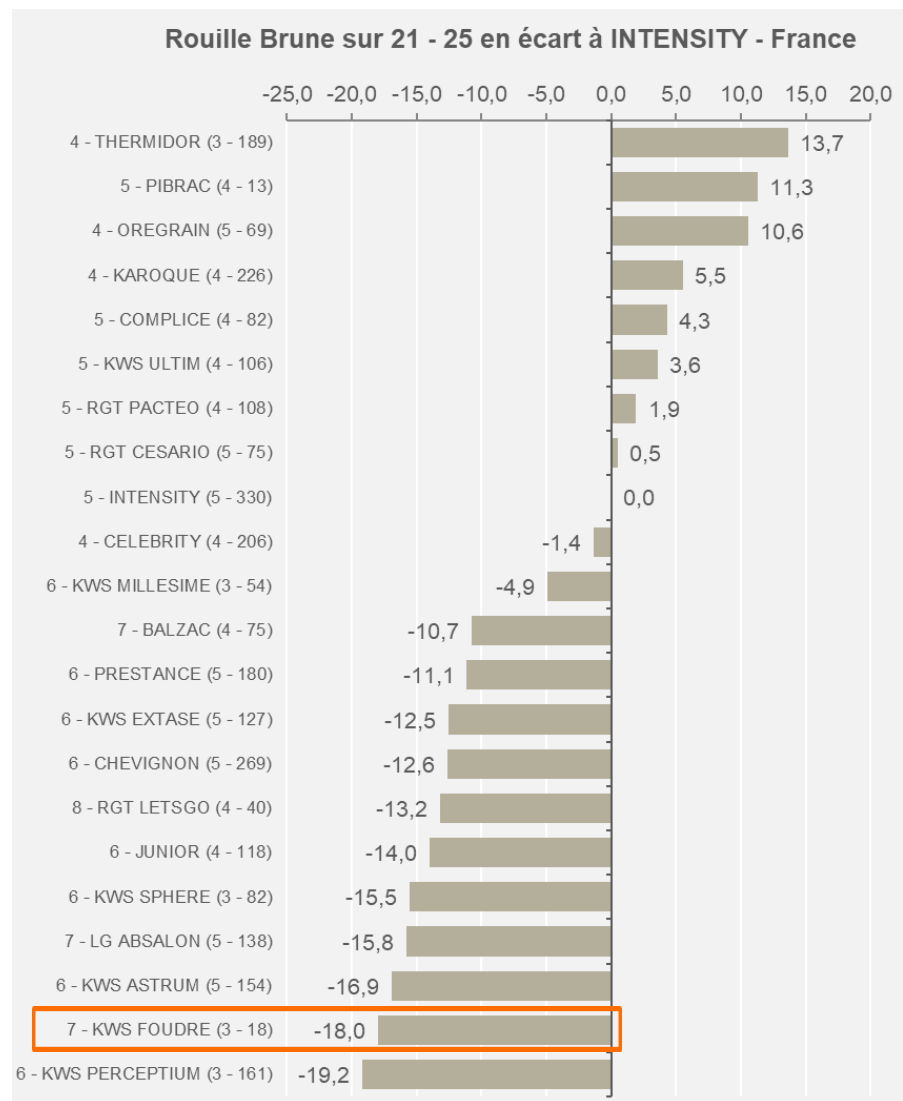


Rouille jaune

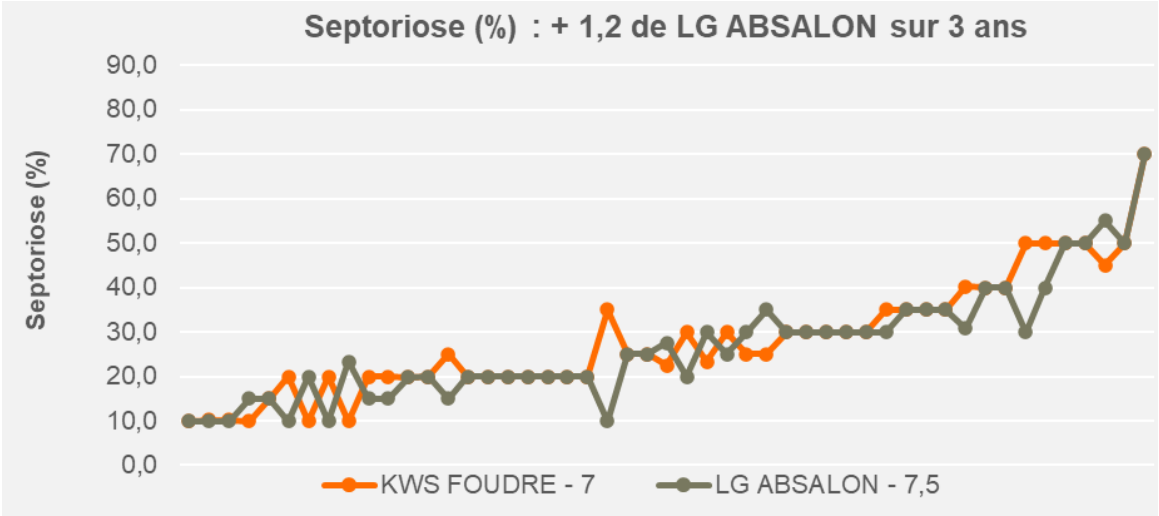
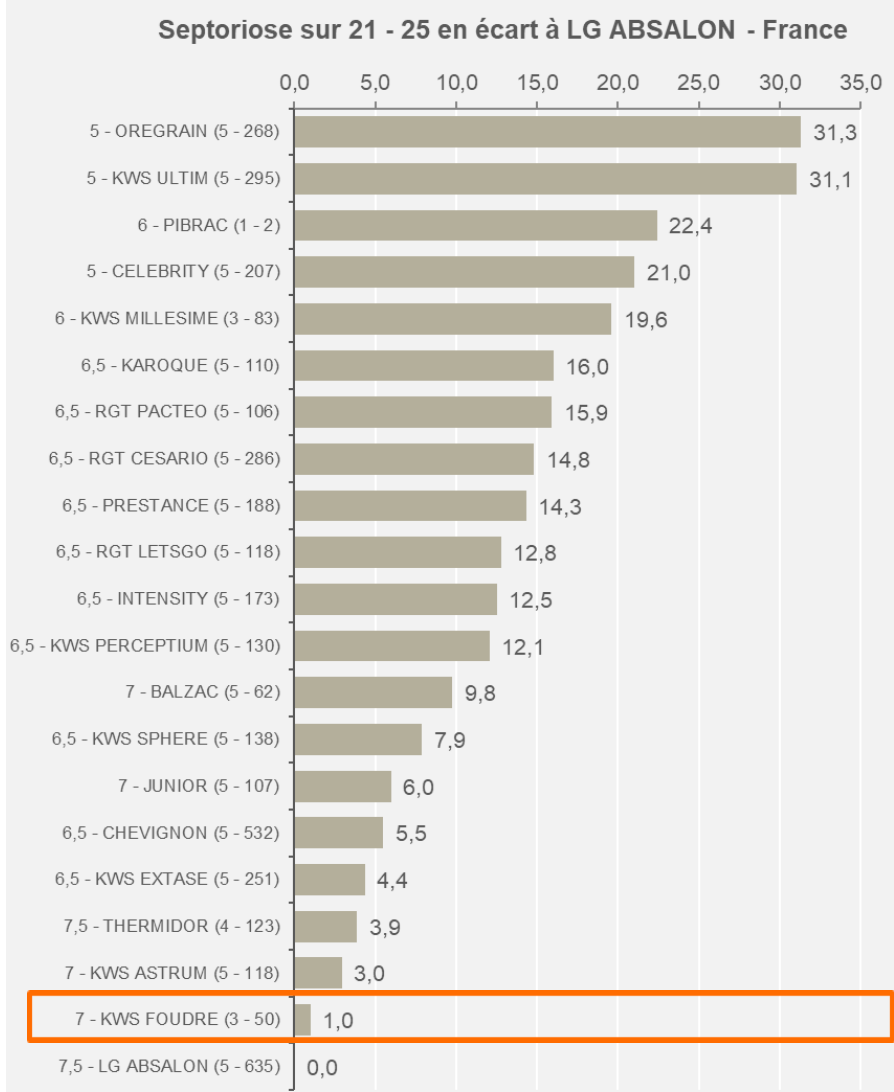




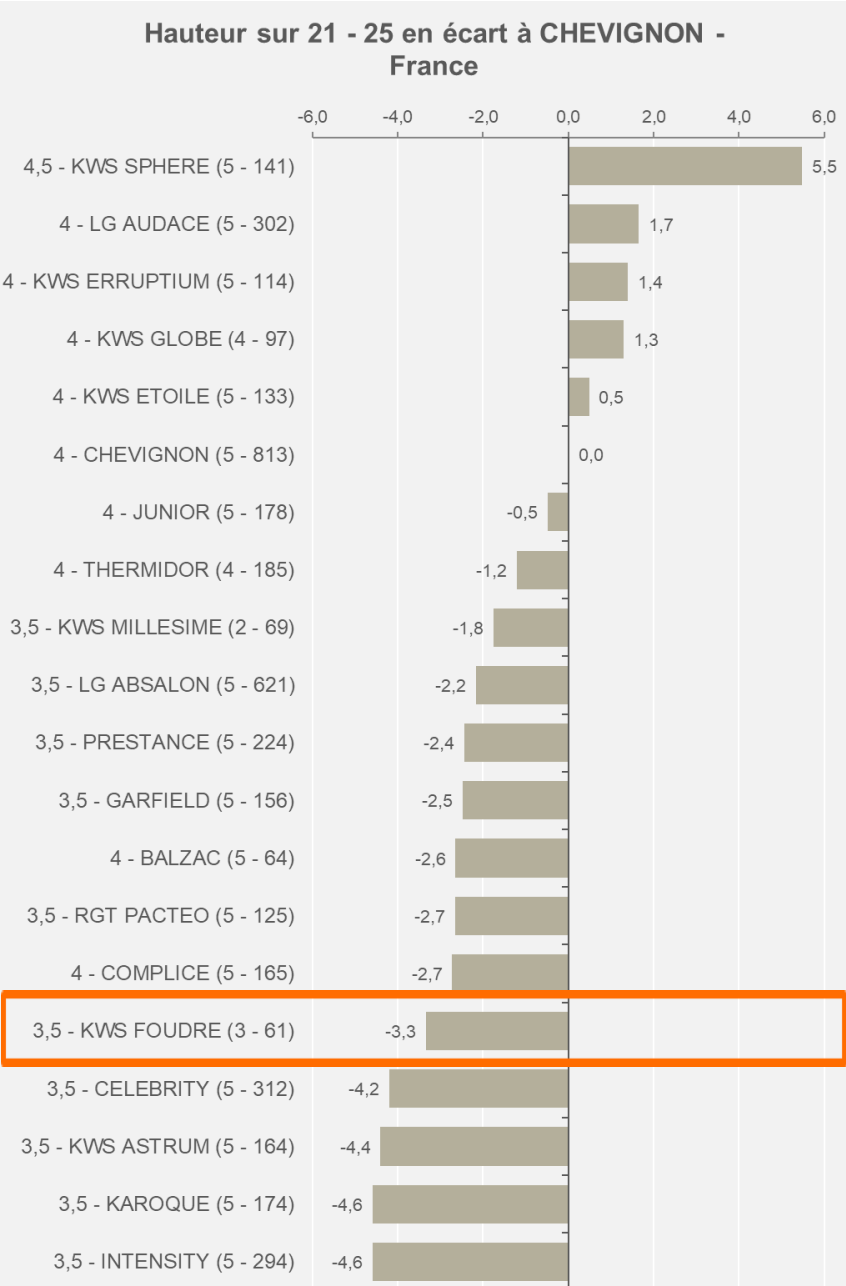
Rouille brune



Septoriose

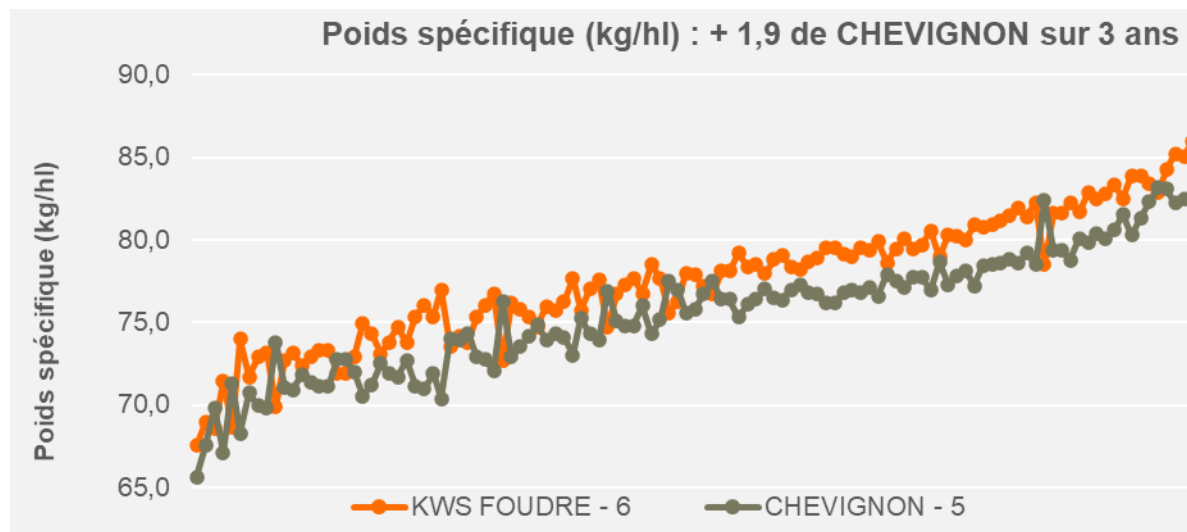
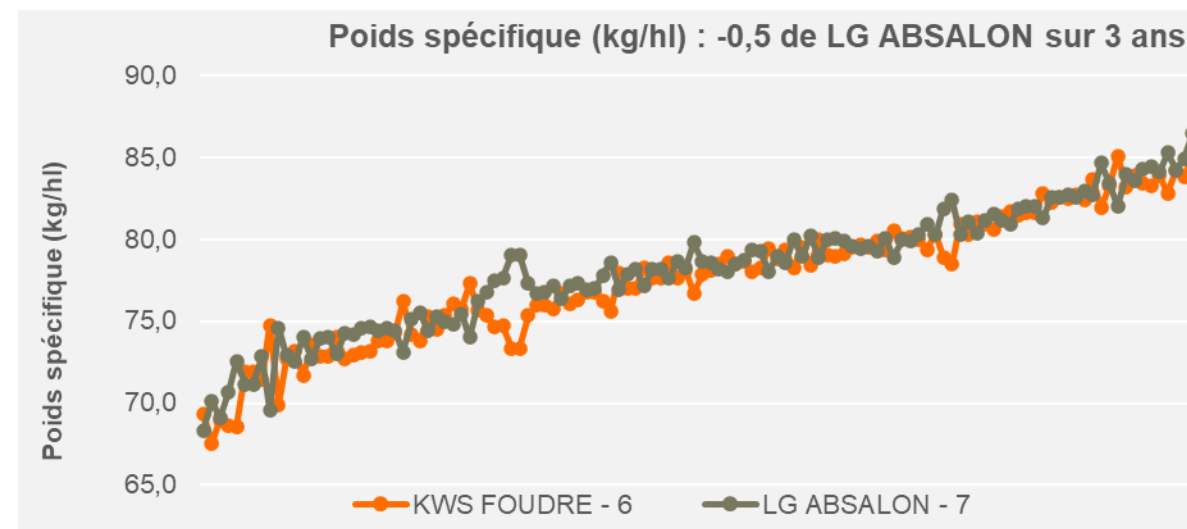
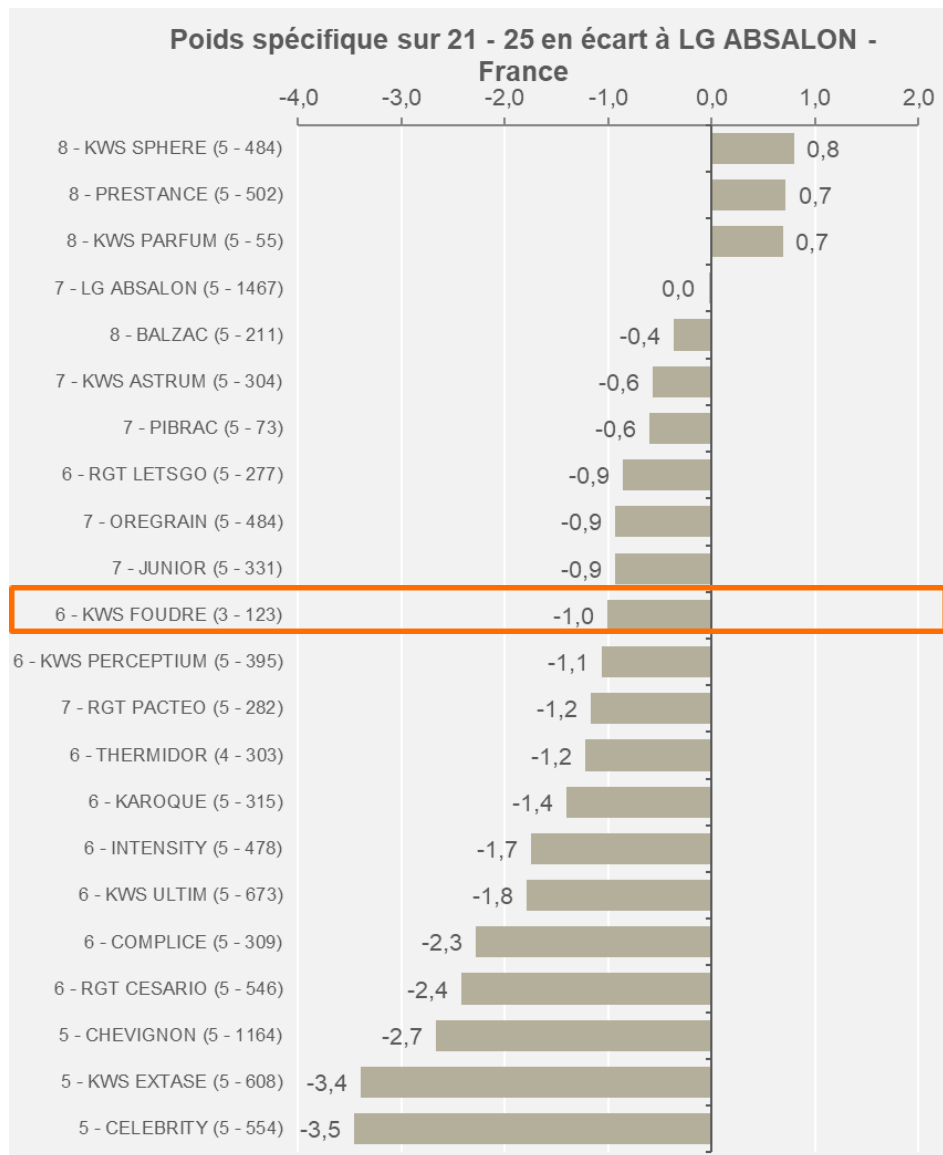


Hauteur





Poids spécifique



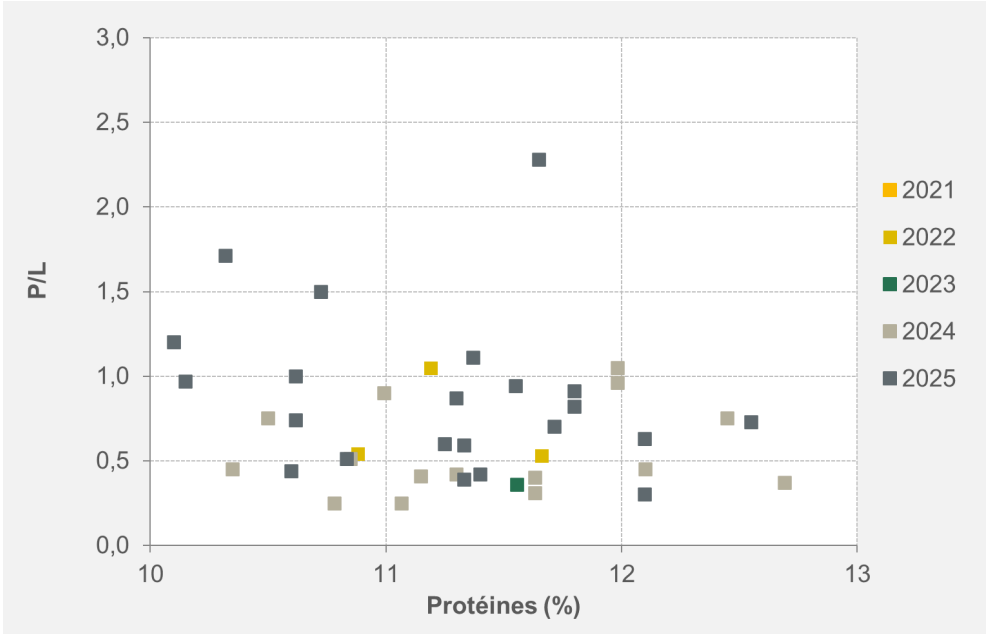
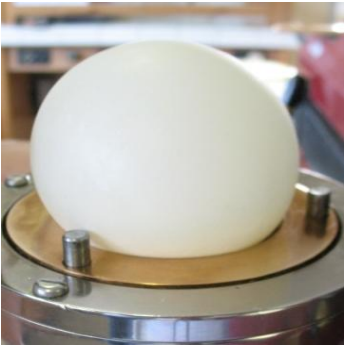
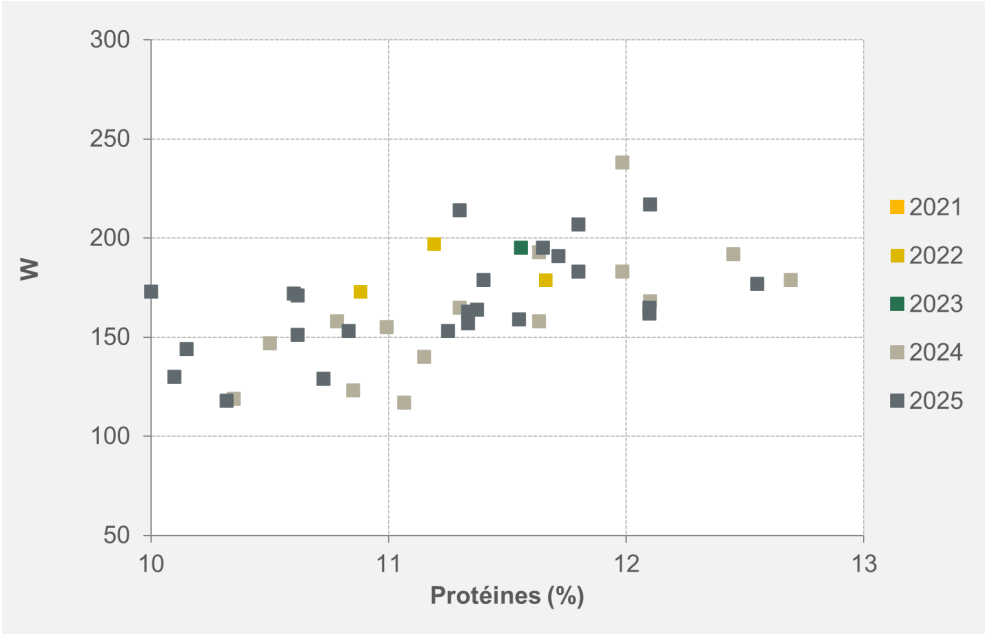
Profil alvéographique



Caractéristiques technologiques

Dureté	MH	Medium-Hard
Poids Spécifique	6	Assez Elevé
Protéines	3	Assez Faible

	Protéines	Hagberg	W	G	P	P/L	le	GI
Moyenne de 43 échantillons	11,9	380	164	21	58	0,74	50	85
A 11,5 % de protéines			(150 – 190)	(18 – 24)	(40 – 80)	(0,4 – 1,0)	(45 – 51)	



Panification

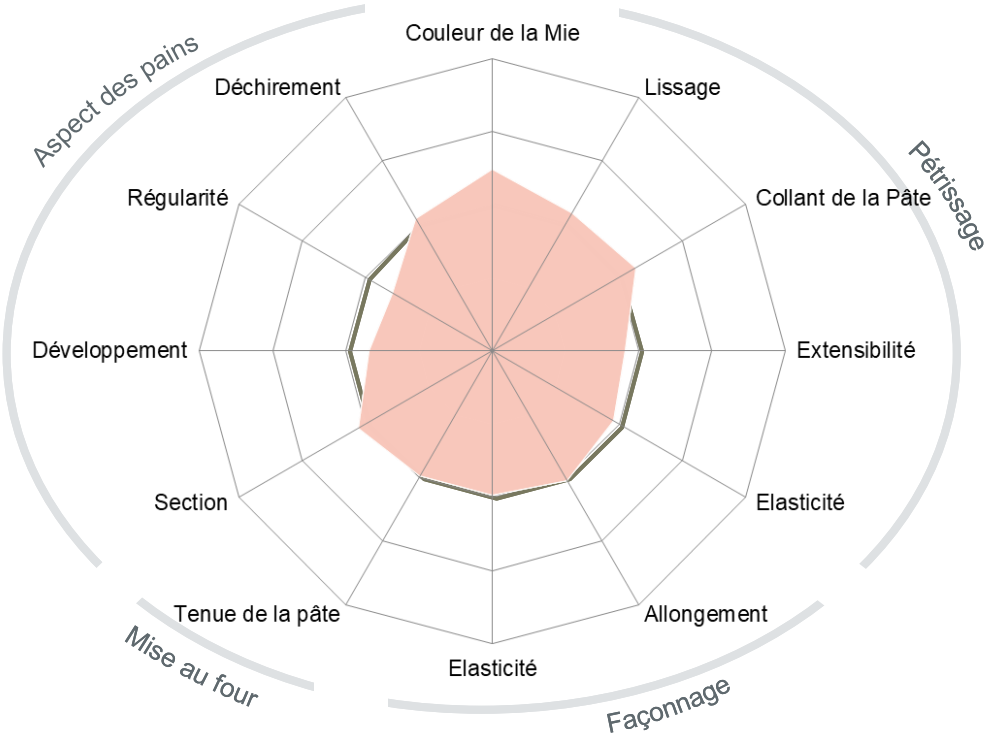
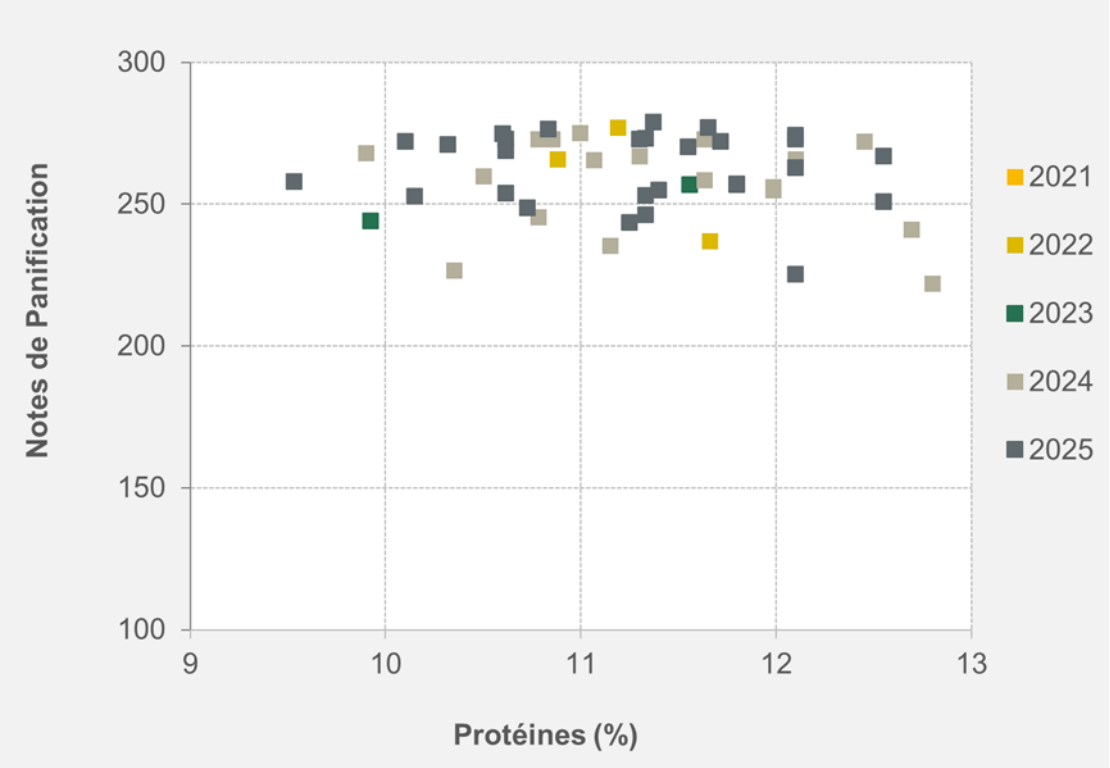
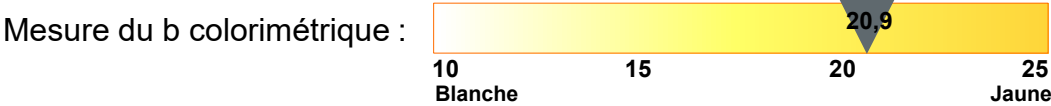


Comportement en Panification



CTPS: **BPS**
Arvalis : **Mars 2026**
ANMF : **VO**

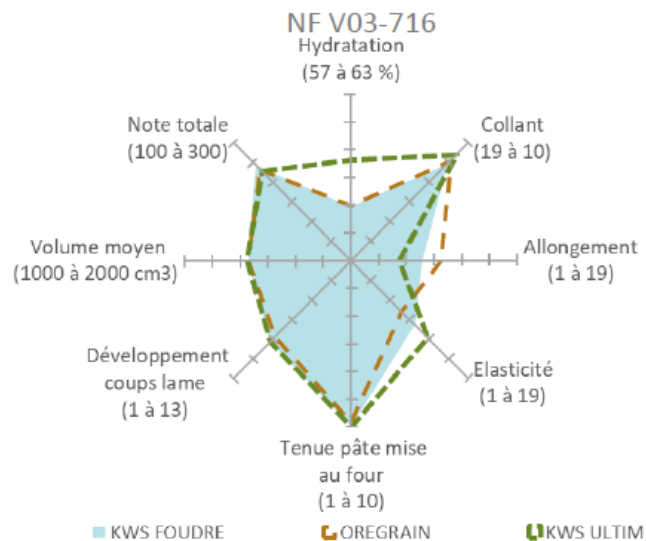
	Hydratation	Note de pâte	Profil de pâte	Note de pain	Volume	Note de mie	Note Totale	Couleur de mie
Valeurs moyennes (49 échantillons)	58,9	91	E	71	1568	98	260	LJ - J
Valeurs (Basse – Haute)	(58 – 62)	(85 – 100)		(60 – 80)	(1400 – 1800)	(85 – 100)	(230 – 280)	



Fiche Qualité ARVALIS

La panification

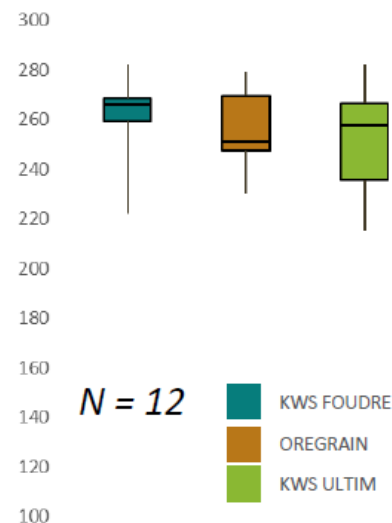
Profil boulanger



Couleur mie = Légèrement Jaune

Dispersion des notes de panifications

NF V03-716



KWS Foudre

ARVALIS
BPS

L'alvéographe

Teneur en protéines	W	P/L
10	130-185	0.7-1.1
11	140-195	0.6-0.9
11.5	145-200	0.5-0.9
12	155-210	0.4-0.8
13	165-220	0.3-0.7

le = 50,0

Dureté : **medium-hard**

Gluten Humide* : **21.2-24.4**

Gluten Index : **élastique**

KWS Foudre affiche un profil alvéographique équilibré. A l'essai de panification, le résultat final est bon et régulier. Profil de pâte équilibré à légèrement court.

* À 11,5 % de protéines

