

PROVA NAZIONALE IN BIOLOGICO SU FRUMENTO TENERO - campagna cerealicola 2016/2017

Località: JESI (AN)

Analisi su farina

Varietà	Metodo interno (Infratec)	Metodo interno (Infratec)	Alveogramma Chopin (UNI EN ISO 27971:2008)		Farinografo Brabender (UNI 10790:1999)					Micro-visco-amylo-graph Brabender (UNI 10872:2000)	Falling number (UNI EN ISO 3093:2007)
	Hardness	Contenuto proteico (%s.s.)	P/L	W	Consistenza (UF)	Assorbimento acqua (%)	Sviluppo (min)	Stabilità (min)	Numero di qualità farinografica	Massima viscosità (BU)	Indice di caduta (sec)
ADDICT	Hard	9,9	0,40	87	508	47,9	1,2	1,7	17	1265	327
ADHOC	Hard	10,1	0,88	163	496	51,2	1,1	4,2	28	1182	333
AIRBUS	Hard	11,2	1,57	281	498	55,6	1,3	8,8	43	1519	402
ANNIBALE	Hard	10,9	1,39	121	495	55,0	1,1	4,8	54	787	269
ARKEOS	Medium	10,4	0,40	71	509	47,0	0,8	1,2	15	1474	327
BLASCO	Hard	11,8	1,29	266	517	55,9	1,7	10,9	45	948	354
BOLERO	Medium	10,8	0,39	151	500	50,1	1,1	4,2	18	1173	322
BRAMANTE	Medium	10,4	0,43	107	497	48,9	1,1	1,8	19	1182	311
CALISOL	Hard	10,7	0,71	170	493	50,4	1,1	5,9	29	1276	365
DIAMENTO	Medium	10,3	2,32	146	511	51,0	1,0	1,9	22	1276	343
MARCO POLO	Hard	9,9	2,17	112	512	50,2	1,1	1,3	17	1327	320
MODERN	Hard	10,5	0,82	116	512	49,5	1,4	2,6	23	1253	348
RGT ALTAVISTA	Hard	10,5	0,84	140	519	49,8	1,0	1,9	20	891	279
RUBISKO	Medium	10,3	0,59	140	512	48,1	1,3	2,4	23	1346	355
SALVITER	Hard	11,4	1,43	204	510	57,5	2,5	6,1	71	1068	400
TOSKANI	Medium	10,4	0,78	150	517	49,8	1,1	1,8	19	1515	309

Note:

Grano macinato con molino Labormill tipo 4.RB da laboratorio (R.BONA)