

PROVA SPERIMENTALE NAZIONALE IN BIOLOGICO SU FRUMENTO DURO

campagna cerealicola 2019/2020

Località: **JESI (AN)**

ANALISI SU SEMOLA

Varietà	Glutomatic 2200, Gluten-Index, Piastra		Infratec 1275	Minolta
	Indice di glutine	Glutine secco/s.s.	Contenuto proteico (%s.s.)	Indice di giallo "b"
ACHILLE	99	7,8	12,5	17,7
ANCOMARZIO	97	8,4	12,5	16,6
ANTALIS	94	8,3	12,5	19,0
AUREO	98	10,6	15,2	21,7
CASTELDOUX	36	11,8	13,4	24,7
CLAUDIO	96	8,8	12,3	17,8
DAURUR	94	8,8	12,8	23,6
DUILIO	82	8,9	12,9	16,9
EGEO	92	9,7	13,0	21,0
EMILIO LEPIDO	97	7,7	12,3	23,1
ETTORE	95	9,5	13,4	20,6
FURIO CAMILLO	96	9,3	13,2	20,2
IRIDE	92	8,3	12,4	19,2
KANAKIS	96	8,6	12,7	16,6
MARAKAS	97	9,0	13,3	21,1
MARCO AURELIO	99	10,0	13,9	23,1
MONASTIR	83	9,1	13,4	17,5
ODISSEO	84	9,7	14,2	24,3
RGT RANGODUR	96	8,3	12,4	20,2
SIMETO	95	8,7	12,6	19,2
SVEVO	77	12,4	14,8	23,5

Note:

semola ottenuta con molino CD2 e semolatrice da laboratorio (Chopin)