

Teneur en protéines des principales variétés d'orges de printemps inscrites au catalogue

Résultats pluriannuels dont 7 essais en 2014

Ni trop, ni trop peu, les teneurs en protéines des orges de brasserie doivent être maîtrisées.

Par effet de dilution de l'azote, le classement des variétés est fortement lié à leur productivité. Avec de plus faibles rendements, **Sunshine** et **Grace** affichent les teneurs en protéines parmi les plus élevées. A l'inverse, **Sanette** associe une productivité élevée et une faible teneur en protéines. Les deux nouveautés très productives, **KWS Irina** et **RGT Planet**, se positionnent sur la régression « protéines / rendement ». Mais le rendement ne fait pas tout. A potentiel équivalent, certaines variétés ont tendance à accumuler plus de protéines que d'autres. Parmi les nouveautés 2014, **Gesine** semble plus sensible à la prise de protéines que **Prunella**.

