

PIZZA



Agronomische Daten

Ertrag relativ	102 %
Aussaatstärke	350 - 450 Körner/m²
Wuchshöhe	mittel - hoch
Standfestigkeit	ø
Winterfestigkeit	+
Mehltau	+
Gelbrost	ø
Braunrost	-
Ährenseptoria	+++
Ährenfusarium	++
Auswuchsfestigkeit	+++
Hektolitergewicht	+++
Tausendkorngewicht	mittel
Blattstellung	deckend

Bemerkungen

Gute Unkrautunterdrückung dank schilfigem Wuchs. Hohe Auswuchsfestigkeit.

Qualitätseigenschaften

Rohprotein	+
Feuchtkleber relativ	95 %
Kleberbeschaffenheit	fest
Zeleny-Sedimentation	+++
Wasseraufnahme	++
Farino-Knetresistenz	+
Extensogramm	+++
Backqualität	+

Bemerkungen

Höchste Teigstabilität.

Zulassung

2012

+++ herausragend ++ sehr gut + gut ø mittel - schwach ausgeprägt/anfällig.
Relative Werte in Bezug zu Vergleichssorten Wiwa und Grannosos.

Nährstoffniveau



Reifezeitpunkt



Alle Sorten
im Überblick



Nachbau -
Entscheide Du



Sortenübersicht Winterweizen



	Tengri	Prim	Wiwa	Pizza	Wital	Cian
	Zulassung: 2007	Zulassung: 2019	Zulassung: 2005	Zulassung: 2012	Zulassung: 2019	Zulassung: 2022
Agronomische Daten						
Nährstoffniveau des Standorts	extensiv bis mittel	extensiv bis mittel	mittel	mittel	mittel bis intensiv	mittel bis intensiv
Reifezeitpunkt	mittel	sehr früh	mittel - spät	mittel - spät	früh	mittel - früh
Ertrag relativ zu Vergleichssorten	99 %	98 %	99 %	102 %	105 %	103 %
Aussaatstärke (Körner/m²)	350-450	350-450	350-450	350-450	350-450	350-450
Wuchshöhe	hoch	hoch	mittel	mittel - hoch	mittel	tief - mittel
Standfestigkeit	Ø	Ø	+	Ø	Ø	++
Winterfestigkeit	+	+	+	+	Ø	+
Mehltau	+	+	+	+	++	+
Gelbrost	++	++	+	Ø	+++	Ø
Braunrost	Ø	+	-	-	++	Ø
Ährenseptoria	+++	+++	+++	+++	+++	+
Ährenfusarium	++	+	+++	++	+	++
Auswuchsfestigkeit	+	+++	+++	+++	+++	++
Hektolitergewicht	+++	+++	+++	+++	+++	++
Tausendkorngewicht	Ø	Ø	Ø	Ø	Ø	Ø/+
Blattstellung	deckend	deckend	steil	deckend	deckend	steil

Qualitätseigenschaften

Rohprotein	++	+++	++	+	Ø	+
Feuchtkleber relativ zu Vergleichssorten	103 %	101 %	101 %	95 %	91 %	95 %
Kleberbeschaffenheit	mittelweich	weich	fest	fest	fest	fest
Zeleny-Sedimentation	+	+++	+++	+++	++	++
Wasseraufnahme	+++	+++	++	++	+	++
Farino - Knetresistenz	+++	++	++	+	Ø	+
Extensogramm	+	+++	++	+++	++	++
Backqualität	+++	+++	++	+	Ø	++
Kurzbeschreibung	beste Backqualität auch bei extensivem Anbau, violette Abreife, langstrohig	qualitätsbetonter Einzel-ährentyp, rote Abreife, für Standorte mit niedriger N-Versorgung geeignet	sehr verlässliche Sorte, qualitäts- und ertragstreu, im Frühjahr oft helle, gelbe Blattspitzen	gute Unkrautunterdrückung dank schilfigem Wuchs. Höchste Teigstabilität	rundum gesund und ertragreich. Braucht gut mit N-versorgte Böden für gute Qualität	standfeste, ertragsstabile Sorte; erreicht mit mittlerem Proteingehalt eine gute Backqualität