



Oggetto : Orzo distico Tazio per la produzione di malto Italiano

L'obiettivo alla base della costituzione della varietà di Orzo distico Tazio è stato quello di ottenere una varietà con caratteristiche tali per poter valorizzare la produzione aziendale sia se destinata al consumo zootecnico, ancora ad oggi il più diffuso, ma anche per poter valorizzare l'orzo aziendale come prodotto nobile e base fondamentale della produzione di Malto Italiano in funzione di una filiera di trasformazione.

La costituzione varietale è stata portata avanti con la ricerca privata di Guerresi Sementi incrociando diverse linee genetiche appartenenti a 2 filoni di ecotipi:

- 1) Alcuni fenotipi autoctoni stabilizzati nelle zone di confine delle province di Mantova-Verona-Brescia per mantenere il filone genetico della qualità della granella e la produttività dei fenotipi italiani ;
- 2) 2 fenotipi di origine est-europea che hanno dato la possibilità di fissare la resistenza al freddo e portare l'importante carattere dell'alternatività alla varietà Tazio ;

Caratteristiche Agronomico-Varietali :

<i>Carattere</i>	<i>Aspetto</i>	<i>Caratteristica</i>	<i>Note</i>
Pianta	Varietà	Distico	Ideale per malto
	Ciclo	Semi-Alternativo	Indicato per malto
	Termine di semina	Da fine settembre entro primi Febbraio	Ampio intervallo di semina
	Maturazione	Precoce	Evita la stretta estiva
	Taglia	Bassa	Sopporta le concimazioni
	Accestimento	Elevato	Mantenere alta la produttività
	Resistenza al Freddo	Ottima	Ideale per semine tardive
Resistenza Patologie	Mal del Piede	Tollerante	Fondamentale per garantire rusticità e produzione
	Ruggine gialla (puccinia Recondita)	Ottima	
	Elmintosporium gramineum	Elevata	
	Resistenza Allettamento	Ottima	Ideale in zone ventose
Granella	Peso specifico	Elevato (mediamente superiore a 65)	A favore della sost. estraibile HWE
	Peso di 1000 semi	Sopra i 45-50 gr.	
	Calibro sopra i 2,7 mm	88 %	Omogeneità di germinazione in malto
	Contenuto proteico	9,5 -11 %	Ideale valore per dare corpo ed evitare intorbimenti
	Colore Granella	Giallo paglierino	Apprezzato
	Sostanza Estraibile HWE	Elevata 80-85 %	Massima resa
	Friabilità	Ideale 90-93%	Facilità d'estrazione sost. Solubili
	Viscosità	1,5-1,60 cP	Ideale per processo

Guerresi Sementi srl

Strada Sommacampagna 1/3 - 37066 Custoza Verona

Tel: 045516070 – Fax: 045516277 – info@guerresisementi.it – www.guerresisementi.it

Le caratteristiche varietali riportate in tabella evidenziano che la varietà Tazio presenta caratteristiche interessanti per la trasformazione in malto come confermano alcune aziende di trasformazione interpellate in queste settimane.

I parametri più interessanti per i quali Tazio ha portato interesse ai trasformatori in malto sono stati :

- ✓ Elevato ed uniforme peso specifico ;
- ✓ Alta resa in estrazione ;
- ✓ Elevata friabilità della cariosside ;
- ✓ Varietà con ricerca 100% Italiana ;
- ✓ Ideale ciclo vegetativo con possibilità di semina alternativa ;
- ✓ Ampia finestra di coltivazione ;

Sotto riportati i dati rilevati dalla DIAMALTERIA di Milano sulla prova per la produzione di Malto tipo Vienna.

La comparazione dei 3 campioni analizzati relativi alle diverse zone di produzione, tra cui Mantova – Sardegna e Toscana rilevano dati pressoché simili in resa alla maltazione a conferma della grande adattabilità varietale ai diversi ambienti ed ai variabili aspetti agronomici della coltivazione.

Official testing results of the Guerres Sementi s.r.l. winter barley variety

Variety	Yield, t/ha	% to the standard	Protein content, %	Height of plants, cm	Weight of 1000 grains, g	Growing period, days	Resistance, marks			Affection, %		
							Lodging	Shattering	Drought	Puccinia recondita	Helminthosporium gramineum	Oscinella frit
Standard	6,35	100,0	11,2	117	45,1	251	6,9	7,8	9,0	35,4	35,0	4,0
Tazio	6,57	105,1	11,1	86	48,4	243	9,0	7,5	8,9	12,4	28,7	3,0

VALORI	ORZO SYSTIVA	ORZO MANTOVA	ORZO SARDO
UMIDITA'	3,60%	3,50%	3,20%
ESTRATTO	81,40%	82,10%	81,80%
FRIABILITA'	92,00%	90,10%	90,30%
COLORE	EBC 8,10	EBC 7,90	EBC 7,80
PROTEINE	9,80%	9,60%	10,20%
HARTON 45° C	41,50%	42,00%	41,80%
N SOLUBILE	g/100g 0,676	g/100g 0,687	g/100g 0,691
VISCOSITA'	mPas 1,530	mPas 1,510	mPas 1,500
prova malto tipo VIENNA			

Term	Unit	> min.	max. <	Analysis
Moisture content	%		4,5	3,6
Extract dry basis	%	80,0		81,4
Extract Difference	%	1,0	1,8	1,1
Wort Colour	EBC	6,0	9,0	8,1
Protein	%		11,5	9,8
Soluble Nitrogen dry base	g/100g	0,700	0,800	0,676
Kolbach Index	%	39,0	43,0	43,1
Hartong Index -VZ 45°C	%	40,0		41,5
Viscosity (8,6% wort)	mPas		1,550	1,530
Friability	%	78,0		92,0
Glassy Kernels (WUG)	%		3,0	0,6
Screening below 2.2mm	%		0,6	0,6

Guerres Sementi srl

Strada Sommacampagna 1/3 - 37066 Custoza Verona

Tel: 045516070 – Fax: 045516277 – info@guerresisementi.it – www.guerresisementi.it