

**BIANCO!**

SOFOLK CS

frumento tenero**PUNTI DI FORZA**

Rustico

Bianco

Produttività record

Ciclo medio, SOFOLK CS si conferma una varietà equilibrata e stabile. Le alte produzioni sono dovute a un eccellente quadro sanitario e al PHI elevato.

Di taglia media, è ben tollerante agli allettamenti. La qualità della farina è un punto di cerniera fra panificabile e panificabile superiore, grazie all'elevato contenuto proteico e a un W che si aggira sui 250.

Eccellente dal punto di vista molitorio per la sua cariosside bianca.

Profilo

Epoca di spigatura	MEDIA
Taglia	MEDIO-BASSA
Spiga	ARISTATA
Granella	BIANCA
Durezza	MEDIUM HARD



SOTHYS CS

frumento tenero**PUNTI DI FORZA**

Produttivo e regolare

Ottimo quadro sanitario

Proteine elevate

Varietà estremamente adattabile a un'ampia zona di coltura.

La tolleranza alle ruggini, Septoria, Fusarium e Oidio sono una certezza di rendimento.

Panificabile/ Panificabile Superiore è la sua classe molitoria.

SOTHYS CS è stata iscritta raggiungendo il 109% di indice sui testimoni di riferimento e le comparazioni in prova trattato e non, lo hanno reso una garanzia di produzione.

Profilo

Epoca di spigatura	MEDIA
Taglia	MEDIO-BASSA
Spiga	ARISTATA
Granella	ROSSA
Durezza	MEDIUM HARD