

AEDI' srl

Sede legale e amministrativa:
13035 LENTA (VC) – Via Ghislarengo, 12

Scheda tecnica: VIALONE NANO

Carta d'identità

Genealogia: Nano X Vialone
Gruppo varietale: japonica
Anno di costituzione: 1937
Responsabile della conservazione in purezza: Istituto Sperimentale per la Cerealicoltura

Morfologia

Foglia

- *Portamento in fase vegetativa:* pendulo
- *Colore lamina:* viola
- *Colore guaina:* viola
- *Colore giuntura:* viola
- *Colore agricole:* viola
- *Forma ligula:* bifida
- *Portamento foglia a bandiera:* discendente

Culmo

- *Altezza al nodo paniculare:* cm 95,2
- *Colore nodi:* viola
- *Colore internodi:* striato viola

Pannocchia

- *Lunghezza cm:* 17,8
- *Portamento:* pendulo
- *Tipo:* aperta
- *Esenzione:* ben eserta
- *Aristatura:* mutica

Spighetta

- *Colore stigma:* pigmentato
- *Colore glume:* viola-marrone
- *Colore carena glumelle:* viola-marrone
- *Colore calotta glumelle:* viola-marrone
- *Colore apice glumelle:* viola-marrone
- *Villosità:* media
- *Lunghezza mm:* 8,1
- *Larghezza mm:* 4,1
- *Peso di 1000:* g 37,9

Cariosside

- *Colore pericarpo:* bianco
- *Lunghezza mm:* 5,7
- *Larghezza mm:* 3,5
- *Rapporto lunghezza/larghezza:* 1,6
- *Spessore mm:* 2,1
- *Peso di 1000:* g 31,1



Ciclo vegetativo

Semina-maturazione gg: 155

Resistenza a stress biotici e abiotici

- *Brusone fogliare:* suscettibile
- *Mal del collo:* molto suscettibile
- *Elmintosporiosi:* medio resistente
- *Fusariosi:* suscettibile
- *Mal dello sclerozio:* molto suscettibile
- *Giallume:* resistente

Tolleranza al freddo

- *Nei primi stadi vegetativi:* elevata
- *Negli stadi vegetativi vicini alla fioritura:* media

Resistenza alla colatura apicale: media

Dati produttivi

Resa alla lavorazione in grani interi: % 55,5

Dati merceologici

Gruppo merceologico (definizione italiana):
Semifino

Gruppo merceologico (definizione UE): MEDIO

Lunghezza del granello lavorato mm: 5,6

Rapporto lunghezza/larghezza del granello lavorato:
1,7

Contenuto in amilosio % ss: 23,9

Collosità g x cm: 1,1

Consistenza kg/cm²: 0,96

Tempo di gelatinizzazione min: 16,52