

SOUIL DE GRÂU COMUN DE TOAMNĂ DELABRAD 2

Anul înregistrării: 2002

Soiul de grâu **DELABRAD 2**, înregistrat în anul 2002, a fost obținut la INCDA Fundulea prin selecție individuală repetată anual din combinația DROPIA/ F308O2-20.

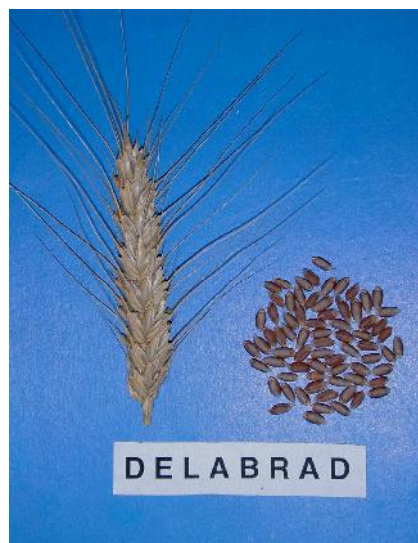
Caracteristici morfologice

Soiul Delabrad 2 are tufa plantei semierectă în faza de înfrățire. Frunza steag are portul aplecat după faza de înflorit, limbul și teaca având o cerozitate slabă în a doua parte a perioadei de umplere a boabelor. Înălțimea medie a plantei este de 85-95 cm, fiind asemănătoare cu cea a soiurilor Flamura 85 și Fundulea 4.



Spicul este alb, aristat, de formă cilindrică, mare și cu densitate medie.

Boabele sunt de mărime mijlocie, de formă alungită, au culoarea roșie și, în condiții normale de cultură, au o masă a 1000 de boabe de 42-45 g și o masă hectolitră de 76-79 kg/hl.



Caracteristici fiziologice

Soiul Delabrad 2 este un soi semiprecoce, fiind cu 1-2 zile mai tardiv decât soiul Flamura 85 și mai precoce cu 2-3 zile decât soiul Fundulea 4. Are rezistență bună la cădere, este rezistent la iernare și este mijlociu de rezistent la secetă și arșiță. Soiul Delabrad 2 are rezistență mijlocie la rugina brună, rugina galbenă și făinare și își reduce greutatea spicului semnificativ mai puțin la infecțiile cu *Fusarium graminearum* decât soiurile Flamura 85 și Fundulea 4.

Capacitatea de producție

Soiul Delabrad 2 s-a remarcat prin producții ridicate și constante, mai ales în zona de vest a țării, în Transilvania și sudul țării, unde în testări multianuale a realizat producții cuprinse între 4500 și 8550 kg/ha.

În medie, soiul Delabrad 2 a fost superior ca producție de boabe soiului Flamura 85 cu 5% și soiului Fundulea 4 cu 8%. Dar ceea ce este de subliniat este faptul că superioritatea productivă față de soiurile martor a manifestat-o atât în condiții optime de cultură, cât și în condiții suboptimale.

Calitatea

Testat atât în condiții de laborator pe microprobe la INCDA Fundulea, cât și în condiții de stație pilot la PAMBAC-Bacău, soiul Delabrad 2 s-a dovedit a avea indici foarte buni de calitate. Are un conținut superior în proteine cu o unitate și, respectiv, 1,75 unități procentuale față de Flamura 85 și, respectiv, Fundulea 4. În condiții normale de aprovizionare a solului cu azot, a realizat 14-14,25% proteine în bob, comparativ cu 13,62 și 12,60%, cât au realizat Flamura 85 și, respectiv, Fundulea 4. Este de subliniat că, pe lângă conținutul mai ridicat de proteine din bob, soiul Delabrad 2 se caracterizează și prin gluten de calitate superioară, realizând un aluat cu caracteristici reologice foarte bune. Se pot menționa în acest sens o serie de indici de calitate care pot atinge valori ridicate ca, de exemplu, puterea făinii: 69,5, cantitatea de gluten umed: 36,98%, indicele de sedimentare: 66 ml, valoarea W (alveograf): 261 etc. De asemenea, realizează pâine cu volum mare, cu elasticitate bună și porozitate uniformă. În general soiul Delabrad 2 s-a remarcat printr-o constanță bună a calității de panificație.

Zona de cultură

Soiul Delabrad 2 este recomandat pentru a se extinde în cultură în zona de vest a țării și Transilvania, dar a dat rezultate bune și în zona de câmpie din sudul țării.