

CEBADA MALTERA DE PRIMAVERA, GRANIFEN—INIA¹

Granifen—INIA, a spring malting barley variety

Edmundo Beratto M.²

SUMMARY

A new spring malting barley variety, released by the Carillanca Experiment Station (INIA), is described

Origen

Granifén—INIA es un cultivar de cebada de primavera, con calidad maltera, creado por cruzamiento efectuado en la Estación Experimental Carillanca (INIA). A partir de 1979, una selección de esta hibridación se incorporó a los ensayos de rendimiento, con la sinonimia de CAR 0171. En 1982, fue inscrita en el Registro de Propiedad de Variedades o Cultivares del Ministerio de Agricultura, a nombre del Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA) y de Compañía Cervecerías Unidas (CCU).

Cruza y Pedigree

Carlsberg/Apizaco, T—132—1t—28t—16t—3t.

Características Agronómicas

Variedad de cebada primaveral, con hábito de crecimiento semierecto a la macolla. Su altura promedio fluctúa alrededor de los 75 cm, es moderadamente resistente a la tendadura y la emisión de la espiga tiene lugar 90 días promedio después de la siembra.

Características de la espiga

La espiga es de dos hileras, aristada, color amarillo claro y semi—decumbente.

Características del grano

El grano es cubierto, medio largo a largo, color amarillo y con un peso promedio/grano de 40 mg.

Características fitopatológicas

Es una variedad moderadamente susceptible a rincosporiosis o escaldadura (*Rhynchosporium secalis* (Oud) J.J. Davis); moderadamente susceptible a susceptible a polvillo estriado (*Puccinia striiformis* f. sp. *hordei*); y resistente a la mancha reticulada (*Helminthosporium teres* Sacc).

Rendimiento

Granifén—INIA, en condiciones de epifitía de polvillo estriado, es muy poco afectado en sus rendimientos industriales (rendimientos de campo, corregidos por el mallaje obtenido sobre la criba de 2,5 mm y por los valores denominados restos) los que tienden a ser muy similares a los rendimientos de campo.

Calidad

Destaca muy especialmente por su alto mallaje sobre la criba de 2,5 mm. En calidad maltera, tiene un buen poder diastásico y un aceptable porcentaje de extracto de malta.

¹ Recepción de originales: 10 de mayo de 1984.

Estudios realizados a través del Contrato entre Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA) y Compañía Cervecerías Unidas (CCU).

² Estación Experimental Carillanca (INIA), Casilla 58—D, Temuco, Chile.