

LAUREL—INIA, CV. INVERNAL DE TRIGO, PARA LA ZONA CENTRO—SUR DE CHILE¹

Laurel—INIA, new winter wheat cv. for the south—central zone of Chile

Lilián E. Aguayo Ch.²

SUMMARY

Laurel—INIA is a winter wheat, with creeping growth habit and excellent agronomic type, which produces numerous tillers. It has awnletted white heads. The kernels are soft in texture, and have brown color and ovoid shape.

This cv. is moderately resistant to stripe rust and septoria leaf blotch, and moderately resistant to moderately susceptible to leaf rust. Its grain yield is higher than Andifen and lower than Lancero—INIA. The test weight is around 80 kg/hl, and has acceptable baking qualities.

It is recommended for fall sowing in the south—central area, in irrigated soils, and specially at the foot-hill area, where planting should be started early, at the beginning of April.

Origen

El cultivar de trigo invernal Laurel—INIA, obtenido en la Estación Experimental Quilamapu, es el resultado de una selección de espigas, efectuada en la generación F6 en 1979, de un material recibido de la Universidad del Estado de Oregon (Corvallis, EUA). Dicho material, a su vez, provino de una cruce entre selecciones de la citada Universidad y material enviado a Oregon por INIA. Desde 1980 se ha incluido en ensayos de rendimiento, bajo el nombre de línea experimental Quilamapu 17—81. En 1985, se solicitó su inscripción en el Registro de Cultivares de Trigos Aptos para la Certificación.

Cruza y Pedigree

7C /CNO // CAL/3 /GNS //RBS /55—1744 /4 /CD /VG
8058 //CD/SK

SWO 73117 — 3A — 1P — 5H — S — 0C

Descripción Morfológica de la Planta

Laurel—INIA es un trigo invernal, de hábito de crecimiento rastrero. Posee una gran capacidad de macolla,

con una altura de planta de 100 a 111 cm, con caña firme y resistente a la tendadura.

Características del Grano

El grano es de tamaño pequeño a mediano, de forma ovoide y de color café. El peso promedio de 1000 granos es de alrededor de 47 g.

Características de la Espiga

La espiga es de tamaño mediano, color blanco, con barbas y resistente al desgrane.

Características Agronómicas

Laurel—INIA, sembrado en Chillán a mediados de abril y comienzos de mayo, espiga alrededor del 7 y 8 de noviembre, respectivamente. En comparación con Lancero—INIA, este cultivar es alrededor de 5 días más tardío (número de días de siembra a espigadura), de acuerdo a resultados de ensayos de épocas de siembra, realizados en Quilamapu.

El cultivar Laurel—INIA destaca por poseer un excelente tipo agronómico.

Características Fitopatológicas

Es resistente al ataque del polvillo estriado (*Puccinia striiformis* West), moderadamente susceptible a mo-

¹ Recepción de originales: 12 de noviembre de 1985.

² Estación Experimental Quilamapu (INIA), Casilla 426, Chillán, Chile.

deradamente resistente al ataque del polvillo de la hoja (*Puccinia recondita* f. sp. *tritici* Rob. ex. Desm) y posee moderada tolerancia a la septoriosis de la hoja (*Mycosphaerella graminicola*).

Rendimiento

En los ensayos regionales de la temporada 1982/83 (3 localidades y 12 repeticiones), el rendimiento de grano de Laurel—INIA fue un 9,7^o/o superior al de Andifén. En cambio, en los ensayos regionales de los años 1983 y 1984 (6 localidades y 24 repeticiones) el cultivar Laurel—INIA tuvo un rendimiento promedio 8,7^o/o inferior al de Lancero—INIA, que es otro trigo invernal de alto potencial de rendimiento.

En los ensayos de épocas de siembra de los años 1983 y 1984, Laurel—INIA rindió 7,5 ton/ha, un 8,1^o/o superior a Lancero—INIA, en siembras tempranas efectuadas en abril y mayo.

Zona de Cultivo y Epoca de Siembra

Provincias de Talca y Linares, en suelos regados: mayo
Provincia de Ñuble, en suelos regados y en el secano de precordillera: 15 abril a mayo.

Provincia de Biobío, en suelos regados: mayo y junio;
en secano de precordillera: 15 abril a mayo.

Provincia de Arauco, en el secano: mayo a 15 junio.

Calidad Molinera y Panadera

Laurel—INIA es un trigo de buen peso del hectolitro (78—80), de textura semi—blanda, buen porcentaje de proteína (24,2) y porcentaje de absorción de agua. El tiempo de formación de masa es corto y el volumen de pan (640 cc) y las características de color y textura, son aceptables.