

# DELTON

Obtento: Suedwestsaat (SWS)  
País de obtención: Alemania  
Empresa comercializadora en España: SEMILLAS BATLLE  
País de registro: ESPAÑA  
Año de registro: 2002

## MORFOLOGÍA

### PLANTA

Porte al final del ahijamiento: SEMIERRECTO A MEDIO  
Altura: MEDIA + 2 cm/ANTÓN - 2 cm/DON PEDRO  
+ 3 cm/SIMETO + 1 cm/VITRON

### ESPIGA

Presencia de barbas: PRESENCIA  
Vellosoidad externa en gluma: AUSENCIA  
Glauescencia de espiga: MEDIA A FUERTE  
Color a maduración: CLARO

### GRANO

Color: BLANCO



## CICLO

Alternatividad: TIPO PRIMAVERA

### FECHA

Espigado: MEDIA - 1 día/ANTÓN 0 días/DON PEDRO  
0 días/SIMETO 0 días/VITRON

## PRODUCCIÓN DE GRANO

### Índice productivo medio por año.

	RED OEVV *		RED GENVCE **		ÍNDICE MEDIO
	2000-01	2001-02	2002-03	2003-04	
DELTON	105	114	100	108	106
VITRON (T)	100	100	100	100	100
Índice 100 (kg/ha)	3939	3838	3278	5652	4305
Nº ensayos	11	11	16	19	57

\* Oficina Española de Variedades Vegetales

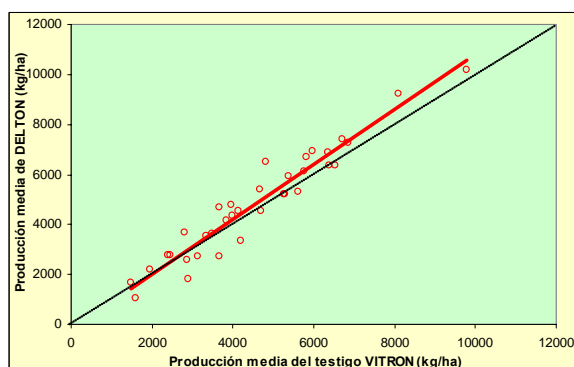
\*\* Grupo para la Evaluación de Nuevas Variedades de Cereales en España

### Índice productivo medio por zona.

	Zona Norte	Zona Sur
DELTON	106	104
ANTÓN (T)	89	-
DON PEDRO (T)	-	92
SIMETO (T)	-	94
VITRON (T)	100	100
Índice 100 (kg/ha)	4847	4626
Nº ensayos	15	16

### Índice productivo medio por rendimiento.

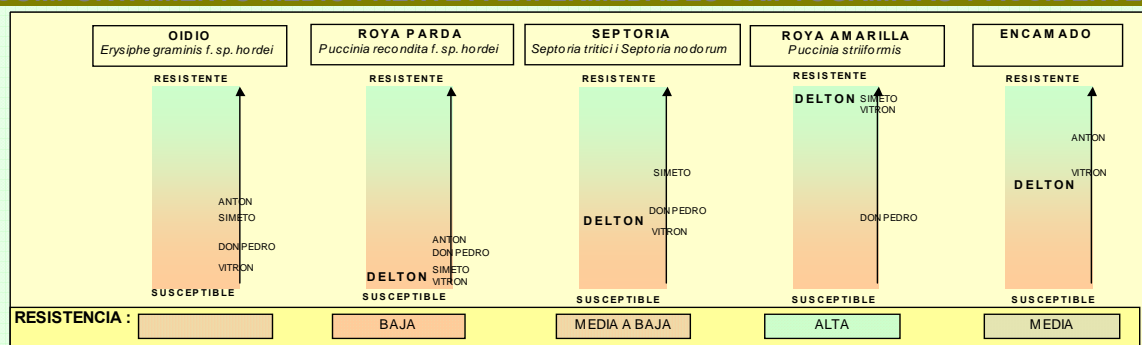
	BAJO (0-4000 kg/ha)	MEDIO (4000-6000 kg/ha)	ALTO (>6000 kg/ha)
DELTON	94	106	110
VITRON (T)	100	100	100
Índice 100 (kg/ha)	2862	4948	6763
Nº ensayos	11	11	9



## COMENTARIO SOBRE LA PRODUCCIÓN

En los cuatro años en que se ha comparado con VITRON lo ha superado en un 6 %, si bien sin diferencias significativas entre ellas. Esto ha sido debido a su comportamiento irregular, consecuencia de su baja estabilidad genotípica. Los datos sugieren una mejor adaptación en las zonas más fértiles, donde ha mostrado su alto potencial de producción. Cuando se ha analizado su productividad en función del rendimiento de los ensayos, se ha observado, que cuando éste ha sido superior a 6000 kg/ha, se ha situado, en el 67 % de los casos, entre las variedades más productivas, mientras que cuando éste ha sido inferior a 4000 kg/ha, solo en el 27 %.

## COMPORTAMIENTO MEDIO FRENTE A ENFERMEDADES CRIPTOGÁMICAS Y ACCIDENTES (\*)



\* Clasificación realizada con los datos de los ensayos de campo disponibles, que han mostrado mayor incidencia de enfermedad bajo condiciones ambientales óptimas para el desarrollo de la misma y sobre las razas del patógeno existentes hasta la fecha.

## FORMACIÓN DE LA PRODUCCIÓN

Capacidad de ahijamiento: MEDIA

Peso de 1000 granos: MEDIO A BAJO + 3.8 g/ANTÓN - 4.6 g/DON PEDRO  
- 8.2 g/SIMETO - 1.4 g/VITRON

## CALIDAD DEL GRANO

Vitrosidad (%) en función del año.

	RED OEVV*		RED GENVE **		MEDIA
	2000-01	2001-02	2002-03	2003-04	
DELTON	92,2		89,7	92,0	90,9
VITRON (T)	65,3		90,1	85,9	84,3
Nº de ensayos	4		11	7	22

Peso del hectolitro (kg/hl) en función del año.

	RED OEVV*		RED GENVE **		MEDIA
	2000-01	2001-02	2002-03	2003-04	
DELTON	77,7		79,1	81,7	80,0
VITRON (T)	80,9		78,9	80,4	79,8
Nº de ensayos	4		13	13	30

Contenido en proteína (%) en función del año.

	RED OEVV*		RED GENVE **		MEDIA
	2000-01	2001-02	2002-03	2003-04	
DELTON	12,8		12,8	12,7	12,8
VITRON (T)	12,7		13	12,3	12,6
Nº de ensayos	4		11	12	27

Índice de calidad de DELTON.

	RED OEVV*		RED GENVE **		MEDIA
	2000-01	2001-02	2002-03	2003-04	
Respecto DON PEDRO	106		98	112	105
Respecto SIMETO	-		91	97	
Respecto VITRON	108		100	111	106

Calidad del gluten en función del año.

	RED OEVV*		RED GENVE **		MEDIA
	2000-01	2001-02	2002-03	2003-04	
S.D.S.					
DELTON	33		-	33	-
VITRON (T)	29		-	31	-
Nº de ensayos	4		-	2	-
Gluten índice					
DELTON	-		55	72	-
VITRON (T)	-		56	54	-
Nº de ensayos	-		3	4	-

Coloración del grano en función del año.

	RED OEVV*		RED GENVE **		MEDIA
	2000-01	2001-02	2002-03	2003-04	
Contenido en $\beta$ -carotenos (ppm)					
DELTON	7,9		6,6	5,8	6,8
VITRON (T)	6,5		6,1	5,7	6,1
Nº de ensayos	4		11	3	18
Índice de amarillo					
DELTON	-		-	19,9	-
VITRON (T)	-		-	17,9	-
Nº de ensayos	-		-	7	-

\* Oficina Española de Variedades Vegetales

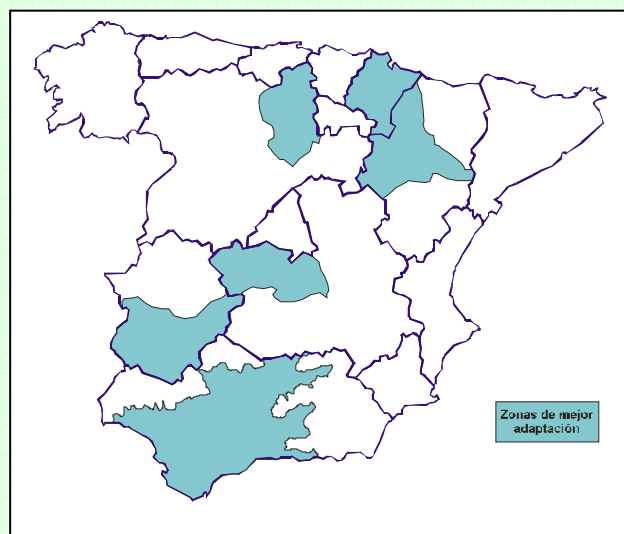
\*\* Grupo para la Evaluación de Nuevas Variedades de Cereales en España

## COMENTARIO SOBRE LA CALIDAD

Variedad que produce un grano de gran vitrosidad y peso específico medio. Su contenido en proteína y calidad del gluten son similares a VITRON, pero con una coloración del grano superior.

Forma parte de la lista de variedades del MAPYA que pueden acogerse a la ayuda específica a la calidad durante el periodo 2004/2011.

## RECOMENDACIONES DE CULTIVO



Se caracteriza por un ciclo similar a VITRON, que le permite una adaptación a la mayoría de zonas de cultivo de trigo duro de España. Sin embargo su mejor adaptación específica a las zonas más productivas recomienda su cultivo principalmente en aquellos terrenos más fértiles, donde puede expresar mejor su productividad.

En las zonas más favorables a los ataques de roya parda puede verse afectada por ataques severos de esta enfermedad, que pueden causar una disminución importante de sus producciones. En estas zonas puede ser conveniente la realización de tratamientos fungicidas para su control.

## Origen de la información:

GENVCE a partir de los datos de los ensayos realizados por entidades públicas de carácter autonómico de Andalucía (Red Andaluza de Experimentación Agraria –RAEA, Instituto de Formación Agraria y Pesquera de Andalucía-IFAPA, Consejería Innovación, Ciencia y Empresa), Aragón (Centro de Técnicas Agrarias), Castilla La Mancha (Servicio de Investigación y Tecnología Agraria –SIA- y el Instituto Técnico Agronómico Provincial de Albacete –ITAP), Castilla y León (Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León-ITACyL), Cataluña (Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentaries –IRTA-), Extremadura (Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico –SIDT-), Madrid (Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Agroalimentario –IMIDRA), Navarra (Instituto Técnico de Gestión Agrícola –ITGA-) y País Vasco (Nekazal Ikerketa eta Garapenerako Euskal Erakundea –NEIKER-), por la Oficina Española de Variedades Vegetales del MAPA y el Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA) y por empresas productoras de semilla certificada.

## Empresas y laboratorios que han realizado los análisis de calidad:

Red GENVE: Pastas Gallo, Harinera Vilafranca y Laboratorio Regional Agroalimentario de Córdoba (Andalucía); Harinera de Tardienta, Harinas Porta y Harinas Polo (Aragón); Laboratorio Agrario Regional de Albacete (Castilla-La Mancha); Laboratorio Agrario Regional (Castilla y León); Centre UdL-IRTA y Farinera Catalana, S.A. (Cataluña); Harinas Villamayor. (Navarra); Laboratorio Gallego&Vidal (País Vasco). Red OEVV: Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria.

## Edición de la publicación:

Juan Serra Gironella. IRTA-Fundació Mas Badia, 17134 La Tallada d'Empordà (Girona); Teléfono: 972 780275; e-mail: [joan.serra@irta.es](mailto:joan.serra@irta.es)  
 Antoni López Querol. Centre UdL-IRTA, Alcalde Rovira Roure, 191. 25198 Lleida; Teléfono: 973 702588; e-mail: [antoni.lopez@irta.es](mailto:antoni.lopez@irta.es)  
 Jordi Voltas Velasco. Universitat de Lleida. Av. Rovira Roure, 191. 25198 Lleida; Teléfono: 973 702855; e-mail: [jvoltas@pvf.udl.es](mailto:jvoltas@pvf.udl.es)