

MANTA dvouřadý

Trochu „jinej sladák“ pro České pivo.

Přednosti:

- Vysoký výnos zrna
- Špičková sladovnická kvalita
- Velké zrna
- Velmi dobré zdraví

Pěstování:

MANTA je nová sladovnická odrůda **doporučená pro výrobu ČESKÉHO PIVA**. Vzniká tak pro českého pěstitele konečně možnost zvolit si jiný typ šlechtění než doposud. Šlechtitel, firma Ackermann, se zaměřil nejen na špičkovou sladovnickou kvalitu zrna s parametry pro ČESKÉ PIVO, ale také na ranost a velmi dobrý zdravotní stav listového aparátu a klasu. U odrůdy MANTA se také podařilo upevnit **vysoký extrakt 82,9 % a optimální obsah dusíkatých látek**, což jistě ocení všichni sladaři.

DOPORUČENÍ PRO PĚSTOVÁNÍ

MANTA je velmi plastická odrůda, kterou lze pěstovat ve všech sladovnických významných půdně-klimatických podmínkách. Pěstitel se může na MANTU spolehnout i díky výtečnému zdraví a dobré odolnosti proti poléhání s hodnotou 6,9. MANTA je v současné době nejranějším sladovnickým ječmenem na českém trhu.

DOPORUČENÍ PRO PĚSTOVÁNÍ V SUCHÝCH ROČNÍCÍCH

MANTA má schopnost relativně dobře udržet nižší hladinu NL v zrně i v suchých ročnících. Přesto v případě nebezpečí vyššího obsahu NL lze využít u odrůdy MANTA některá technologická opatření. MANTA je nejranější sladovnická odrůda pro České pivo“ a i proto je u ní možno snížit obsahu NL při využití Molybdenu ve fázi do BBCH 36–37 v dávce 30– (60 g) v kombinaci s nižšími dávkami (až 1/2 z obvyklé doporučené dávky) strobilurinu či některých SDHI ve fázi BBCH 61. Toto ovšem neplatí u pozdějších či více odnožujících odrůd. I proto je MANTA velkým přínosem pro pěstování sladovnického ječmene. **Její ranost a střední odnoživost jsou i v tomto případě velkou výhodou.**

Zkrácený profil:

---- = nízký, náchylný, velmi raný,

++++ = vysoký, odolný, velmi pozdní

Vývoj

Počáteční vývoj

velmi rychlý

Výška rostlin



Metání



Zrání



MANTA dvouřadý

Trochu „jinej sladák“ pro České pivo.

Odolnost

Odolnost k přísuškům



Porost

Hustota porostu



Počet zrn v klase



HTZ



Podíl předního zrna

