

# Michay: trigo candeal para la industria de pastas secas

Nuevas variedades vegetales



# Michay: trigo candeal para la industria de pastas secas

## DESCRIPCIÓN

Michay es un trigo candeal que posee una espiga de longitud media, densa, de color blanco y con glaucocidad débil durante la antesis. Presenta barbas largas de color blanco a lo largo de toda su extensión. La altura de la planta adulta es media, variando entre 85 y 95 cm. La vaina de la hoja bandera tiene glaucocidad débil, mientras que el limbo en su cara inferior muestra una glaucocidad ausente o muy débil. Las aurículas de la hoja bandera no presentan pigmentación antocianica.

## USOS Y APLICACIONES

Granos destinados a la obtención de semolina, utilizada como materia prima en la elaboración de pastas secas.

## POTENCIAL DE MERCADO

La variedad Michay se adapta a las regiones que comprenden desde la Metropolitana hasta el Biobío. En cuanto a la época de siembra, en la zona centro-norte se recomienda entre mayo y agosto, mientras que en la zona centro-sur el periodo óptimo es de julio a septiembre.



### Obtendor

Iván Matus T.

### Propietario

Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA)

### Representante

Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA)

### Registro Solicitado

Chile: SAG - 2024 - Provisorio.

### Contacto

Johanna Millán León

Jefa Nacional

Unidad Gestión de la Innovación

E-mail: johanna.millan@inia.cl

