

Semillas de **Maíz extra dulce Torino**



Híbrido de maíz extra dulce, gran sabor y dulzor.
Muy buena post-cosecha, apto para mercado
fresco o industrial.

www.anasac.cl



Semillas de Maíz extra dulce Torino

- **Maíz extra dulce con gen SH2*, de gran sabor y dulzor.**
- **Pericarpio muy fino, suave y firme.**
- **Planta de caña gruesa, sin hijuelos y resistente a la tendadura.**

► Características

Tipo	Híbrido de maíz extra dulce
Destino/Uso	Mercado industrial o fresco
Ciclo/Precocidad	Semi-precoc. 83 - 89 días
Fecha de siembra	Zona norte: 01 de septiembre a 31 de diciembre Zona centro: 01 de octubre a 31 de diciembre Zona sur: 15 de octubre a 31 de diciembre
Densidad de siembra	65 - 75 mil semillas/ha
Marco de siembra	Entre hilera: 0,75 m. Sobre hilera: 0,2 m
Follaje	Altura de la planta: 2,05 m Altura de inserción de mazorca: 50 cm Protección de chala: 5 - 8 cm sobre la punta de la mazorca, apretada
Fruto (mazorca)	Largo: 21,5 cm Número de hileras: 18 - 20 Color: amarillo brillante
Post-cosecha	Buena mantención en planta (baja tasa respiratoria). Gran aptitud de transporte una vez cosechado
Enfermedades	Buena tolerancia a: fusarium, carbonos, virosis resistente a MDM, roya
Presentación	2 kg de semillas

Los datos técnicos son solo referenciales, variando su expresión según zona geográfica, época de cultivo, prácticas de manejo, eventos agroclimáticos, intensidad de uso de suelo, rotación no adecuada, tipo y nivel de presión de inóculos, etc., y por lo tanto no constituyen garantía de éxito en el cultivo.

*: **El gen SH2 bloquea la síntesis de almidón, lo que resulta en una mayor concentración de azúcar en semillas.**

Anasac presenta Torino, maíz extra dulce y tierno que una vez cocido mantiene su apariencia y sabor. Torino llega como una solución a agricultores del mercado fresco e industrial, ya que posee una extraordinaria post-cosecha que permite cosechar en un tiempo mayor, sin perder calidad.



► Ventajas de los maíces extra dulces

● **Muy poco daño en la cosecha**

Torino pierde sólo el 0,25% de humedad por cada 24 horas contra el 1% de un maíz dulce estándar en el mismo periodo. Por esta razón, el intervalo de tiempo de cosecha de Torino es aproximadamente 4 veces más largo, sin perder calidad.

● **Mayor flexibilidad para venta local y transporte a larga distancia**

Gracias a su menor pérdida de humedad, Torino tiene una mayor durabilidad en sabor y firmeza. Esta ventaja aumenta las opciones de ser vendidos durante más tiempo, ya sea en el campo o después de cosechados.

● **Mejor calidad y ternura**

Son más dulces y una vez cocidos mantienen su apariencia por más tiempo (granos se mantienen erectos y no se arrugan).

Para mayor información visítenos en nuestras oficinas regionales o distribuidores autorizados a lo largo de todo el país o en www.anasac.cl

● **Coquimbo:** 51 267 7820

● **Requinoa:** 72 297 8220

● **Lautaro:** 45 265 8066

● **San Felipe:** 34 239 4260

● **Talca:** 71 253 4990

● **Osorno:** 64 261 4440

● **Santiago:** 2 2486 9176

● **Chillán:** 42 283 6690



Visítanos en m.anasac.cl

· La información aquí entregada es de carácter referencial · La información oficial está contenida en la etiqueta del producto.

