



DKC4391WX

Szintlépés az elődhöz képest

FAO 330-350



STRESSZTÜRÉS



CSÖFLEXIBILITÁS



GYORS VÍZLEADÁS

AGRONÓMIAI TULAJDONSÁGOK

Érésidő	korai
Termőképesség	
Aszálytűrő képesség	nagyon jó
Termőhely-stabilitás	nagyon jó
Évjárat-stabilitás	kiváló
Korai fejlődési erély	átlagos
Gyökérerősség	kiváló
Szárerősség	kiváló
Növénymagasság	átlagos
Virágzási idő (érés csoporton belül)	átlagos
Vízleadás	gyors
Hektolitertömeg	
Csőflexibilitás	flexibilis

TERMESZTÉSI AJÁNLÁS

- Korai vetésre érzékeny, minimum 10°C-os, stabil talajhőmérséklet esetén kezdhető a vetés.
- Átlagos vagy a feletti termőpotenciállal bíró területek hibridje, mely klasszikus magyarországi tőszámviszonyok mellett tud igazán kiemelkedni.

AZOKNAK A PARTNEREINKNEK AJÁNLJUK...

...akik megbízható, stabil, korai waxyhibridet szeretnének termesztetni, mely kiváló termőképességgel rendelkezik, és aszályos évjáratban sem hagy cserben. Az alapváltozathoz képest speciális keményítő-összetételű hibrid, mely amilopektin/amilóz arányában különbözik.



/// DKC4391WX, Balatonfőkajár, 2024



/// DKC4391WX, Letenye, 2024



/// DKC4391WX, Balatonfőkajár, 2024

TERMÉSSZINTENKÉNTI TŐSZÁMAJÁNLÁS



HASZNÁLJA KI A HIBRIDBEN LÉVŐ TERMÉSPOTENCIÁLT, ÉS ÉRJE EL A LEHETŐ LEGNAGYOBB EREDMÉNYT A TÁBLA TERMÉSSZINTJÉNEK MEGFELELŐ TŐSZÁM HASZNÁLATÁVAL!

WAXY (VIASZOS) KUKORICA

Magyarországon a teljes kukorica vetésterületnek csupán néhány százalékán termesztenek waxy kukoricát. Az elnevezés onnan ered, hogy a **kukoricaszemek viaszos levet engednek, amikor elvágjuk azokat**. A waxy kukorica az ipari keményítő előállítás egyik fontos alapanyaga, a belőle gyártott speciális keményítő rendkívül nagy viszkozitású és tapadós. **Felhasználása igen szerteágazó**, hiszen élelmiszer-adalékként, papír-, textil- és gyógyszergyártáshoz is alapanyagként szolgál.

A keményítők a növényvilágban elterjedt tartalék-tápanyagok, amelyek lebontásával szervezetünk energiához jut. A hagyományos kukoricafajták jellemzően amilopektin és amilóz típusú keményítőket tartalmaznak 75-25%-os arányban. 1909-ben fedezték fel, hogy a waxy kukorica egyedülállósága abban rejlik, hogy a mag endospermiumában a szokásostól eltérő módon ez az arány közel 100% az amilopektin javára. A két keményítő fajta a szerkezetében és molekulatömegében tér el egymástól, ami a táplálkozási és fiziológiai tulajdonságaival is összefügg. **A waxy kukoricából nyert keményítő felszívódása lényegesen lassabb, mint az egyszerű cukroké, lassabban** emeli a vércukor- és inzulinszintet. A lassú felszívódásnak köszönhetően **a szervezet hosszabb időn át nyer energiát** és kevésbé van rákényszerítve arra, hogy ezt más molekulákból állítsa elő. Felhasználása a sportolók körében azután vált népszerűvé, hogy a takarmányozásban megfigyelték, hogy jótékonyan hat a használatok súlygyarapodására is.

A termesztés során a kukoricatáblák elhelyezésénél **ügyelni kell a megfelelő izolációs távolság betartására** és az átporzás elkerülésére. Legalább 200 méter izolációt kell tartani a hagyományos kukoricatábláktól, melyekhez képest kb. 3-10%-kal alacsonyabb hozamra képes. A waxy kukoricát **kíméletesen kell száritani**. A szárítás hőmérséklete nem haladhatja meg a 70 °C-ot a termés hőmérséklete pedig a 60 °C-ot.