

NOTAS BREVES

LEO—INIA/CCU, NUEVA VARIEDAD DE CEBADA MALTERA¹

Leo—INIA/CCU, new malting barley cultivar

Edmundo Beratto M.²

SUMMARY

Leo—INIA/CCU, a new spring malting barley cultivar, released by the Carillanca Experiment Station (INIA), is described.

This cultivar is adapted, mainly, to the central and south central zones of Chile.

Origen

Leo—INIA/CCU es una variedad de cebada de primavera, con muy buena calidad maltera. El cruzamiento fue realizado en el Centro Internacional de Mejoramiento de Maíz y Trigo (CIMMYT), e introducido a Chile como línea avanzada en el año 1982, formando parte de un jardín de cruzamientos con resistencia a enfermedades. Fue sembrada por el Programa Cebada—Avena del Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA), en septiembre de 1984, en las estaciones experimentales Carillanca (Temuco), Quilamapu (Chillán) y La Platina (Santiago).

Cruza y Pedigree

Cruza: Aramir/Pitayo—Cambrinus x Arivat—RM 1508

Pedigree: CMB 77A—359—2B—1Y—1B—1Y—1B—0Y

Descripción Morfológica

Cebada de primavera con hábito de crecimiento erecto a la macolla. Vainas glabras, presencia de antocianina en vainas y aurículas. El grano es cubierto, de color amarillo, pericarpio amarillo claro, largo promedio 6,0 mm. La lemma es semirugosa, de superficie lisa y con base de depresión. Raquilla con pilosidad larga.

La espiga es de dos hileras, barbada, tipo dístico, paralela, cerosa, decumbente a la madurez. Densidad media 3,7 mm, longitud promedio 6,3 cm y 22,4 tripletes de espiguillas por espiga, aproximadamente. Barba de longitud media (17,5), dentada completamente. Raquis de bordes pubescentes, internudo basal curvo, de 2 mm de largo promedio. Collar tipo cerrado. Glumas pubescentes, dispuestas en banda, de largo medio de 5,2 mm (sin incluir barba); la longitud promedio de esta última es 5,9 mm.

Características Agronómicas

Variedad más precoz que Aramir (alrededor de 4 días), moderadamente resistente a la tendadura. La altura de la planta varía entre 80 a 90 cm. Peso del grano promedio 48,1 mg y peso del hectolitro promedio 69,1 kg/hl; comparados con 44,3 mg y 70,0 kg/hl de Aramir.

Rendimiento

Leo—INIA/CCU ha presentado rendimientos similares a Aramir, en los ensayos realizados en las estaciones experimentales del INIA: La Platina, Quilamapu y Carillanca; ambas variedades, a su vez, han presentado rendimientos inferiores a Libra INIA—CCU y superiores a Granifén y Carina (Cuadro 1).

Características Patológicas

Esta nueva variedad es moderadamente resistente a rincosporiosis (*Rhynchosporium secalis* (Oud) J.J. Davis), moderadamente susceptible a polvillo estriado (*Puccinia striiformis* f. sp. *hordei*) y moderadamente susceptible a moderadamente resistente a polvillo de la hoja (*Puccinia hordei* Otth).

¹ Recepción de originales: 23 de mayo de 1989.

El autor agradece la colaboración del Sr. Rudy Rivas P., Biólogo, Programa Cebada—Avena, por su estudio y redacción del subtítulo "Descripción Morfológica".

² Estación Experimental Carillanca (INIA), Casilla 58—D, Temuco, Chile.

CUADRO 1. Rendimiento de Leo—INIA/CCU y de cuatro variedades comerciales de cebada, sembradas en tres localidades (1984—1988)

TABLE 1. Average yields of Leo—INIA/CCU and four commercial barley varieties, seeded in three localities (1984—1988)

Variedad/Línea	Rendimiento (qq/ha)			Promedio
	La Platina*	Quilamapu	Carillanca	
Leo—INIA/CCU	58,2	61,1	58,4	59,2
Aramir	58,1	61,9	55,7	58,6
Libra—INIA/CCU	65,2	68,5	59,8	64,5
Granifén	52,3	60,8	51,1	54,7
Carina	50,9	58,9	54,1	54,6

* No incluye temporada 1985.

Zona de Cultivo

Leo—INIA/CCU se recomienda para ser cultivada, principalmente, desde la Región Metropolitana a la VIII Región. Se puede cultivar en la IX Región, con más posibilidades de éxito que Aramir, variedad susceptible a rincosporiosis.

Calidad Maltera

El mallaje o calibre del grano sobre la criba 2,5 mm de Leo—INIA/CCU es de 95,2^o/o, en promedio, superando a todas las actuales variedades comerciales:

Aramir (92,9^o/o), Libra—INIA/CCU (91,5^o/o), Granifén (91,2^o/o) y Carina (88,1^o/o).

Esta nueva variedad destaca por su alto contenido de extracto de malta (81,2^o/o), promedio que es superior a los de las variedades antes citadas; además tiene valores de diferencias de extracto de malta más bajos (1,2^o/o). En poder diastásico, Leo—INIA/CCU (120,7 grados en promedio), es sólo superada por Granifén—INIA/CCU (165,7 grados).

RESUMEN

Se presenta a Leo—INIA/CCU, una nueva variedad de cebada maltera, entregada por la Estación Experimental Carillanca (INIA). Esta variedad se adapta, principalmente, a la zona central y centro—sur del país.