RGT CYBELLE

JE SÈME DE LA GÉNÉTIQUE FRANÇAISE

La luzerne irréprochable face aux maladies. Une offre unique !

- **Excellent profil maladies et nématode, une variété complète idéale pour la zone déshydratation**
- **Une alliance exceptionnelle entre rendement et protéine**
- **Une luzerne de haute qualité avec une très bonne digestibilité, adaptée en zone d'élevage**

www.ragt-semences.fr

R·A·G·T

think **SOLUTIONS**
think **RAGT**

RGT CYBELLE

La luzerne irréprochable face aux maladies. Une offre unique !

IDENTITÉ

TYPE	NORD
DORMANCE	3,8
ANNÉE D'INSCRIPTION	2017
DURÉE D'EXPLOITATION	3-4 ANS

ASSOCIATIONS POSSIBLES

En association ses performances seront renforcées :

- RGT CYBELLE 22 kg/ha + Dactyle 4 kg/ha
- RGT CYBELLE 24 kg/ha + Fléole 2 kg/ha
- RGT CYBELLE 18 kg/ha + Fétuque élevée 10 kg/ha
- RGT CYBELLE 20 kg/ha + Trèfle violet 4 kg/ha + Trèfle blanc 1 kg/ha
- Si semences nues, penser à inoculer la semence avec du Rhizobium (Rhizobium meliloti)

DOSE DE SEMIS CONSEILLÉE
25 kg/ha ou 2 doses de 4,5 millions de graines en SAS GOLD

S.A.S GOLD

PMG
1,5 à 2,5 g

PEUPLEMENT RECHERCHÉ
600 plantes/m²

Les données techniques mentionnées dans ce document sont issues de test réalisés par RAGT SEMENCES. Les résultats obtenus peuvent varier en fonction des conditions agronomiques et climatiques ainsi que des techniques culturales spécifiques. En tout état de cause ces données techniques sont fournies à titre informatif et ne sauraient engager RAGT SEMENCES contractuellement. Crédits photos : photothèque RAGT Semences. 12/2024. think SOLUTIONS think RAGT : pensez SOLUTIONS, pensez RAGT.

PROFIL VARIÉTAL

RENDEMENT SOURCE HERBE BOOK

t de MS/ha/an

TOTAL ANNUEL

13,0 t de MS/ha/an

TOLÉRANCE MALADIES SOURCE HERBE BOOK

peu tolérante = 1 ; excellente tolérance = 9

nématodes	7,7
verticilliose	7,4
anthracnose	6,3

AGRONOMIE SOURCE HERBE BOOK

pérennité (peu pérenne = 1, haute pérennité = 9)	8,5
tenue à la verse (très sensible = 1, peu sensible = 9)	5,8

QUALITÉ ALIMENTAIRE SOURCES : HERBE BOOK (1) | RAGT (2)

teneur en protéines (1) en % de MS	19,1 %
digestibilité (2) en %	68,5 %
UFL valeur (1)	0,79