

**Blé tendre rouge d'hiver de l'Est canadien (CESRW)****Données sur la qualité des récoltes, échantillons regroupés selon le grade¹**

Paramètres qualitatifs ²	2025		2024	
	CESRW no 1	CESRW no 2	CESRW no 2 ou supérieur	CESRW no 3
Blé				
Poids spécifique, kg/hl	80	79	79	76
Poids de 1 000 grains, g	35,6	35,5	35,3	33,1
Teneur en protéines, %	10,0	9,3	9,4	9,3
Teneur en protéines, % (base de la matière sèche)	11,6	10,8	10,8	10,8
Teneur en cendres, %	1,47	1,45	1,51	1,43
Indice de chute, secondes	376	361	353	294
Rendement de la farine à la mouture - moulin Bühler				
Blé propre, %	77,0	76,5	75,9	74,8
Farine - taux d'extraction (%) aux fins d'analyse	74	74	74	74
Teneur en protéines, %	8,9	8,2	8,2	8,2
Teneur en gluten humide, %	26,4	21,9	22,7	21,5
Teneur en cendres, %	0,53	0,51	0,52	0,54
Feuilles de pâte, clarté (L*) à 2 h ³	76,1	76,1	75,9	75,7
Feuilles de pâte, teinte rouge (a*) à 2 h ³	2,0	2,2	2,1	2,1
Feuilles de pâte, teinte jaune (b*) à 2 h ³	21,1	22,8	23,3	23,4
Dégradation de l'amidon, %	4,2	3,5	3,8	3,7
Viscosité maximale à l'amylographe, UB	582	581	421	245
Capacité de rétention du solvant, eau, %	58	56	58	58
Capacité de rétention du solvant, acide lactique, %	100	98	102	102
Capacité de rétention du solvant, sucrose, %	100	100	103	105
Capacité de rétention du solvant, carbonate de sodium, %	82	79	83	83
Farinogramme, bol de 50 g				
Absorption, %	52,5	51,0	52,9	52,7
Temps de développement, minutes	1,5	1,5	1,3	1,2
Stabilité, minutes	2,6	2,0	1,5	0,9
Indice de tolérance au pétrissage, UB	95	94	96	103
Farinogramme, bol de 300 g⁴				
Absorption, %	53,7	52,3	54,2	53,5
Temps de développement, minutes	1,4	1,2	1,2	1,2
Stabilité, minutes	2,9	1,4	1,2	1,5
Indice de tolérance au pétrissage, UB	105	110	103	103
Alvéogramme				
P (surpression maximale), mm H ₂ O	35	33	37	33
L (longueur), mm	134	111	123	113
P/L	0,26	0,30	0,30	0,29
W (énergie de déformation), x 10 ⁻⁴ joules	82	75	85	75
Ie (indice d'élasticité), %	33,1	33,5	33,5	33,1



Blé tendre rouge d'hiver de l'Est canadien (CESRW) Données sur la qualité des récoltes, échantillons regroupés selon le grade¹

Paramètres qualitatifs ²	2025		2024	
	CESRW no 1	CESRW no 2	CESRW no 2 ou supérieur	CESRW no 3
Pâte à biscuits				
Sugar-snap, étalement, mm	80,9	82,5	81,9	82,0
Sugar-snap, ratio (étalement/épaisseur)	9,2	9,6	9,4	9,4
Macro wire-cut, étalement, mm	81,1	82,6	79,8	79,8
Macro wire-cut, ratio (étalement/épaisseur)	9,3	9,8	8,8	8,7

¹ Échantillons obtenus dans le cadre du Programme d'échantillons de récolte de la Commission canadienne des grains.

² Les données sont exprimées selon une teneur en eau de 13,5 % pour le blé et de 14,0 % pour la farine, sauf dans le cas des résultats à l'alvéogramme, qui sont fondés sur une teneur en eau de 15 %. Consulter nos méthodes et analyses pour mesurer la qualité du blé pour obtenir de plus amples renseignements.

³ Couleur mesurée avec un colorimètre Minolta CR-410 muni d'un illuminant D65. Consulter nos méthodes et analyses pour mesurer la qualité du blé pour obtenir de plus amples renseignements.

⁴ Nouveau paramètre à compter de 2022 (auparavant, les résultats obtenus au farinographe étaient générés uniquement avec un bol de 50 g).