

Digua Cl: arroz japonico templado de grano largo y ancho

Nuevas variedades vegetales



Digua Cl: arroz japonico templado de grano largo y ancho

DESCRIPCIÓN

Digua Cl es la primera variedad de arroz japonica de grano largo y ancho, desarrollada en el país, resistente a herbicidas de la familia de las imidazolinonas. Se destaca por su alto potencial de rendimiento, excelente calidad industrial y resistencia al acame. Además, tiene tolerancia al frío en las etapas de germinación y plántula, que es comparable a la variedad Zafiro-INIA.

USOS Y APLICACIONES

Digua Cl ha sido diseñada para el cultivo en regiones de climas variables, ofreciendo una solución eficaz a los agricultores que enfrentan desafíos relacionados con la resistencia a herbicidas y las bajas temperaturas.

POTENCIAL DE MERCADO

El mercado potencial para Digua Cl es considerable, debido a su alto rendimiento y a sus características adaptadas a condiciones específicas. Su resistencia a herbicidas de la familia de las imidazolinonas y su tolerancia al frío amplían su aplicabilidad en diversas zonas climáticas. Con un rendimiento en grano y una calidad comparable a la variedad Zafiro-INIA, se posiciona favorablemente en el mercado del arroz japonico, donde hay una creciente demanda por variedades de alto rendimiento y resistencia a condiciones adversas.



Obtentor

Viviana Becerra V.

Propietario

Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA)

Representante

Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA)

Registro Solicitado

Chile SAG - RVP - 2018 - Definitiva

Contacto

Johanna Millán León

Jefa Nacional Unidad

Gestión de la Innovación

Teléfono: (+56 2) 2577 1024

E-mail: johanna.millan@inia.cl

