

## Genealogía:

ANGIRU INTA CL es la variedad largo fino inscrita en el Registro Nacional de Cultivares en el año 2022 por el Grupo de Mejoramiento Genético del INTA Concepción del Uruguay.

Este desarrollo se inició con un cruzamiento realizado en 2011 y deriva en una línea (CR 74113/14) evaluada durante las últimas cuatro campañas en la provincia de Entre Ríos. La semilla original de este cultivar es producida por la Fundación Proarroz en el marco del convenio con el INTA y, por lo tanto, esta es la única fuente de semilla legal.

## Características generales:

ANGIRU INTA CL es la variedad de arroz largo fino con mayor potencial de rendimiento en la provincia de Entre Ríos hasta el momento. Similar al cultivar GURI INTA CL en cuanto a su valor germinativo, capacidad de macollaje y ciclo intermedio, presenta un porte de planta más erecto y una distribución grano/biomasa más equilibrada, con un índice de cosecha de 0,5.



## Potencial de rendimiento:

Posee un potencial de 12.500 kg/ha.

## Recomendaciones de manejo:

Con un ciclo de 95 días a floración, se recomienda su posicionamiento en la primera quincena de octubre para la provincia de Entre Ríos.

## Fitotoxicidad de herbicidas:

A través de la utilización de bioensayos y el modelado de curvas dosis-respuestas, se ha validado que posee una tolerancia al Clomazone igual o mayor que la del cultivar GURI INTA CL.

## Resistencia a estreses bióticos y abióticos:

Posee una tolerancia media a enfermedades de tallo y vaina; al igual que en la mayor parte de los cultivares que se implantan en la provincia, se ve un efecto marcado en incidencia cuando se retrasa la fecha de siembra. Es moderadamente susceptible a *Pyricularia oryzae* y presenta una tolerancia mayor que el cultivar GURI INTA CL. Se recomienda la aplicación de fungicida preventivo.

## Calidad industrial y culinaria:

La calidad industrial presenta altos valores de enteros que superan los valores de los otros cultivares de la genética INTA. El grano posee dimensiones similares al de GURI INTA CL, pero es más ancho y de mayor volumen. Esto hace que se diferencie en el peso, mayor en mil semillas (+1 punto) y en mil granos elaborados (+1,5 puntos).

La calidad culinaria de ANGIRU INTA CL incluye entre sus parámetros la alta amilosa en grano y la baja temperatura de gelatinización, acorde a los mercados y las preferencias de los consumidores. Es de cocción seca y suelta con una textura firme.

# Angiru INTA CL



Cultivar	Largo (mm)	Ancho (mm)	Espesor (mm)
Angiru	6,9	2,1	1,8

\*Grano elaborado

Cultivar	Entero (%)	Total (%)	Apariencia de grano
Angiru	67	72	Translúcido

\*Datos ECRR 21/22, 22/23, 23/24

Cultivar	Amilosa	Temperatura de gelatinización	Tiempo de cocción (min)
Angiru	Alta-intermedia	Baja	14,5