

# SM BEMOL

RZEPAK  
OZIMY

POSTAW NA PEWNY PŁON



**NOWOŚĆ**

**Wysokie i stabilne plonowanie**

**Doskonałe cechy agronomiczne**

**Wysoka odporność na choroby**

**Bardzo dobre cechy jakościowe**



# SM Bemol

POSTAW NA PEWNY PŁON

RZEPAK OZIMY



**NOWOŚĆ**

## Rzepak ozimy populacyjny

Rejestracja: 2026 r.

### Zalety

#### Wysokie i stabilne plonowanie

- Bardzo dobre wyniki plonowania na tle odmian populacyjnych wzorcowych (wg danych COBORU) – 104% wzorca!
- Stabilny plon w różnych regionach kraju
- Dobra adaptacja do zróżnicowanych warunków uprawowych

#### Doskonałe cechy agronomiczne

- Wyrównany łan i dobra zdrowotność roślin
- Bardzo dobra zimotrwałość
- Optymalna wysokość roślin ograniczająca ryzyko wylegania
- Dobra tolerancja na stresowe warunki pogodowe

#### Wysoka odporność na choroby

- Podwyższona odporność na najważniejsze choroby rzepaku w tym zgniliznę twardzikową i werciliozę

#### Bardzo dobre cechy jakościowe

- Wysoka zawartość tłuszczu (47,7%)
- Parametry jakościowe spełniające wymagania rynku
- Surowiec o wysokiej wartości handlowej

### Cechy agronomiczne

Rozwój jesienny (wolny/szybki)

Rozwój wiosenny (wolny/szybki)

Zimotrwałość (niska/wysoka)

Wysokość roślin (niska/wysoka)

Odporność na wyleganie (niska/wysoka)

MTN (niska/wysoka)

Termin kwitnienia (wczesny/późny)

Dojrzałość techniczna (wczesna/późna)

### Odporność na choroby

Zgnilizna twardzikowa

Choroby podstawy łodygi

Sucha zgnilizna kapustnych

Wercilioza

Czerń krzyżowych

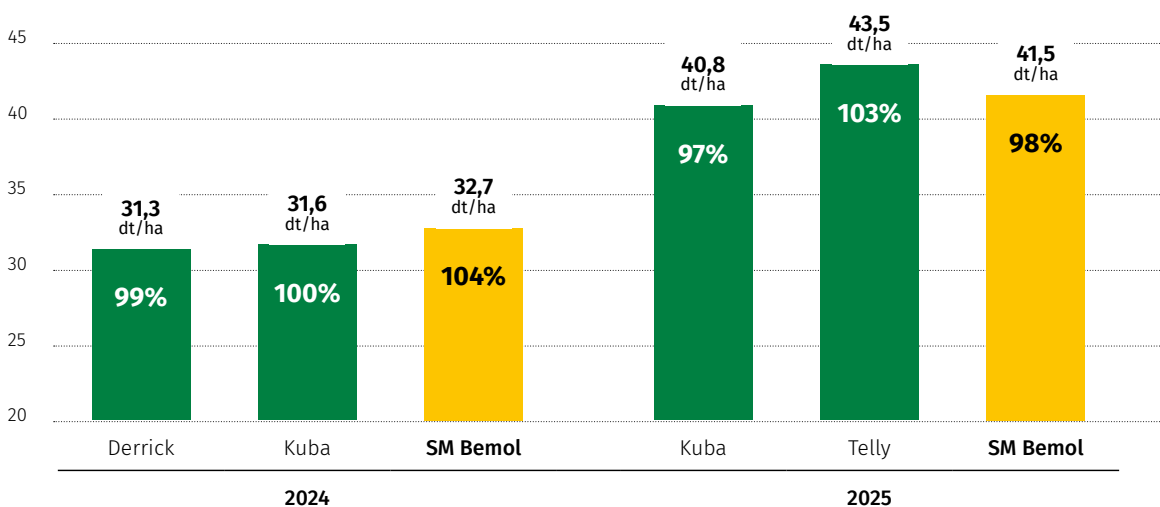
### Cechy jakościowe

Zawartość glukozyzolanów	<b>12,3 µM/g</b>	< 15µM/g
Zawartość tłuszczu surowego	<b>47,7%</b>	> 40%
Zawartość białka ogólnego	<b>36,1%</b>	> 30%
Zawartość włókna	<b>9,3%</b>	< 11%



## Plonowanie odmiany SM Bemol na tle odmian populacyjnych wzorcowych

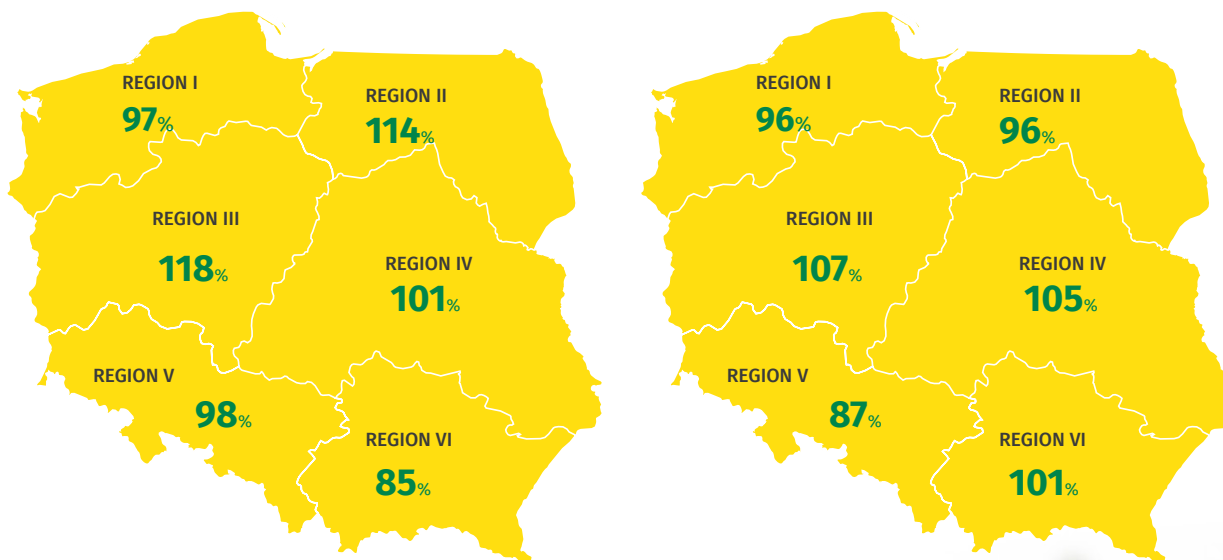
źródło: COBORU



RZEPAK OZIMY

## Plonowanie odmiany SM Bemol w regionach

źródło: COBORU



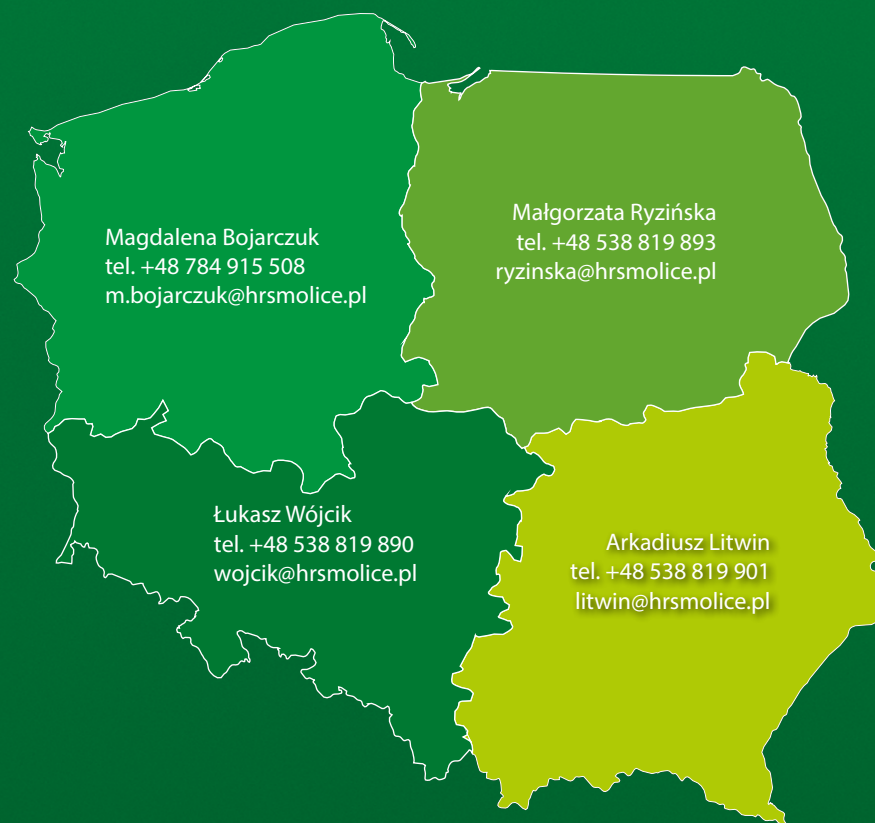
rok 2024

rok 2025



## Potrzebujesz pomocy?

Skontaktuj się z naszymi doradcami!



**Hodowla Roślin Smolice Sp. z o.o. Grupa IHAR**  
Smolice 146, 63-740 Kobylin, woj. wielkopolskie

tel. 65 548 24 20  
e-mail: [smolice@hrsmolice.pl](mailto:smolice@hrsmolice.pl)  
[www.hrsmolice.pl](http://www.hrsmolice.pl)



[www.facebook.com/hrsmolice](http://www.facebook.com/hrsmolice)



[www.youtube.com/hrsmoliceTV](http://www.youtube.com/hrsmoliceTV)