

Appendix: Calibration sur les XGrain et SGrain- MAJ fin 2020.

Produit	Composant	Base	Gamme	Justesse (SEP, standard error of prediction)	Précision en répétabilité (écart type de répétabilité de la mesure en repassant le même échantillon)
Blé	Gluten	Base sèche*	15-50 %	1,5	0,4
	Protéine	N*5.7 B.S.	8-18 %	0,25	0,1
	Humidité		9-20 %	0,2	0,1
	Zeleny-index	B.S.	10-70 ml	5,0	1,5
	W (en dev.) PS ¹	B.S.	60-500 J 65-86 kg/hl	50 0,7	15 0,35
Orge d'hiver	Protéines	N*6.25 B.S.	7-18 %	0,35	0,1
	Humidité		9-20 %	0,2	0,1
	PS ¹		58-76 kg/hl	0,7	0,35
Orge de printemps	Protéines	N*6.25 B.S.	7-18 %	0,35	0,1
	Humidité		9-20 %	0,2	0,1
	PS ¹		58-76 kg/hl	0,7	0,35
Blé dur	Gluten	B.S.	20-40 %	1,5	0,4
	Protéines	N*5.7 B.S.	11-18 %	0,25	0,1
	Humidité		10-20 %	0,2	0,1
	PS ¹		65-86 kg/hl	0,7	0,35
Seigle	Protéines	N*6.25 B.S.	7-14 %	0,35	0,1
	Humidité		10-20 %	0,2	0,1
Triticale	Protéines	N*6.25 B.S.	10-16 %	0,25	0,1
	Humidité		10-20 %	0,2	0,1
Avoine	Humidité		10-20 %	0.25	0.1
	PS ¹		45-75 kg/hl	1,0	0.5
Maïs	Protéines	N*6.25 B.S.	6-11 %	0,4	0,15
	Humidité		12-40 %	0,5	0,15
	Amidon	B.S.	65-73 %	1,0	0,4
	Huile/MG	B.S.	3-5 %	0,3	0,10
	PS ¹		68- 82 kg/hl	0,8	0,4
Colza	Huile/MG	As is	34-46 %	0,7	0,4
	Huile/MG	B.S.	36-52 %	0,8	0,5
	Humidité		5- 12 %	0,3	0,15
Soja	Protéines	As is	26-40 %	0,5	0,2
	Protéines	N*6.25 B.S.	32-45 %	0,6	0,3
	Huile/MG	As is	14-24 %	0,3	0,15
	Huile/MG	B.S.	17-26 %	0,4	0,15
	Humidité		8-25 %	0,4	0,1
	PS ¹		70-80 kg/hl	0,7	0,35

Tournesol (décortiqué)	Humidité Huile/MG Acide Oléique	As is	5-10 % 36-50 % 20-90 %	0,4 1,5 6,0	0,2 0,6 3,0
Pois	Humidité		11-20 %	0,4	0,15
Haricots	Humidité Protéines	N*6.25 B.S.	11-20 % 20-28 %	0,4 0,6	0,15 0,3
Riz (blanc)	Protéines Humidité	N*6,25 B.S.	4,5-8 % 10-15 %	0,25 0,20	0,1 0,1
Farine de blé⁺	Gluten Humidité Cendres Protéines	B.S. B.S. N*6.25 B.S.	20-40 % 12-16 % 0,4-1,4 % 11-18 %	1,2 0,3 0,035 0,35	0,4 0,1 0,015 0,1
Semoule de blé dur⁺	Humidité Protéines	N*6.25 B.S.	12-16 % 11-18 %	0,3 0,35	0,1 0,1
Tourteaux de soja⁺	Protéines** Humidité	As is	40-50 % 8-14 %	0,5 0,2	0,15 0,1
Soja expeller⁺	Huile/MG Protéines ** Humidité	As is As is	4-15 % 32-45 % 2-14 %	0,3 0,6 0,3	0,1 0,2 0,1
Gritz de maïs⁺	Humidité Protéines Huile/MG	N*6.25 B.S. As is	10-15% 5-8 % 0,8-3,0%	0,2 0,2 0,2	0,1 0,1 0,1
Farine de maïs⁺	Humidité Protéines Huile/MG	As is As is	10-16% 5-8 % 1-3 %	0,2 0,2 0,2	0,1 0,1 0,1
Sorgho	Protéines** Humidité	As is	40-50 % 8-14 %	0,5 0,2	0,15 0,1

*B.S.: sur base sèche - dry matter basis

** : Protéines brutes

¹ PS Poids Spécifique: seulement sur Infracont XGrain
+ cuvette requise