

MAILAKA PLUS

| Nom commun | Nom botanique | Dénomination | Nature génétique | Origine | Référence (collection FOFIFA) | Année d'introduction | Année de diffusion | Mainteneur |
|------------|-----------------|---------------------|---------------------|------------|-------------------------------|----------------------|--------------------|------------|
| Maïs | <i>Zea Mays</i> | MAILAKA PLUS | Composite améliorée | MADAGASCAR | - | 2010 | 2015 | ANDRI-KO |

| | |
|---------------------|--|
| • Année d'obtention | : 2010 |
| • Synonyme | : - |
| • Mode d'obtention | : Sélection récurrente de lignées de variété originaire du Sud Est de Madagascar et de 3 lignées de CIRAD 412, AMNGOPA, OC 202 |



CARACTERES MORPHOLOGIQUES

| | | |
|---|---|----------------------|
| FEUILLE | | |
| • Port du limbe | : | légèrement incurvé |
| • Largeur de la feuille | : | Large |
| TIGE | | |
| • Degré de zig-zag | : | nulle ou très faible |
| EPI | | |
| • Longueur de pédoncule | : | courte |
| • Forme de l'épi | : | conico-cylindrique |
| • Longueur de spathe | : | courte |
| PANICULE | | |
| • Longueur de l'axe central au dessus du rameau inférieur | : | moyen |
| • Longueur de l'axe central au dessus du rameau supérieur | : | moyen |
| GRAIN | | |
| • Type | : | corné |
| • Couleur | : | Jaune à Jaune orangé |
| • Texture | : | farineuse |

CARACTERES AGRONOMIQUES

| | | |
|-----------------------------------|---|-----------------------------------|
| • Aire de culture | : | moyenne et haute altitude (1000m) |
| • Cycle (à maturité) | : | 110-120 jours |
| • Précocité | : | précoce à moyenne (60- 70jours) |
| • Hauteur de la plante | : | 2,00- 2,25m |
| • Hauteur de l'insertion de l'épi | : | 1,10 – 1,20 m |
| • Rendement moyen | : | 5 – 6,5 t/ha |
| • Verse | : | Moyenne à résistant |
| • Casse | : | Résistant |

Autres informations

| | | |
|-----------------------------------|---|--|
| • Régions recommandées de culture | : | Moyen-Ouest, Lac Alaotra, Sud de Madagascar, Hautes terres |
| • Niveau d'intensification | : | Paysannat amélioré et culture semi-industrielle |
| • Points forts | : | Très haute valeur nutritive |