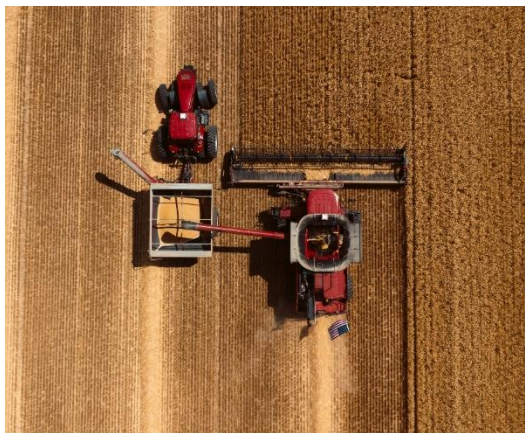




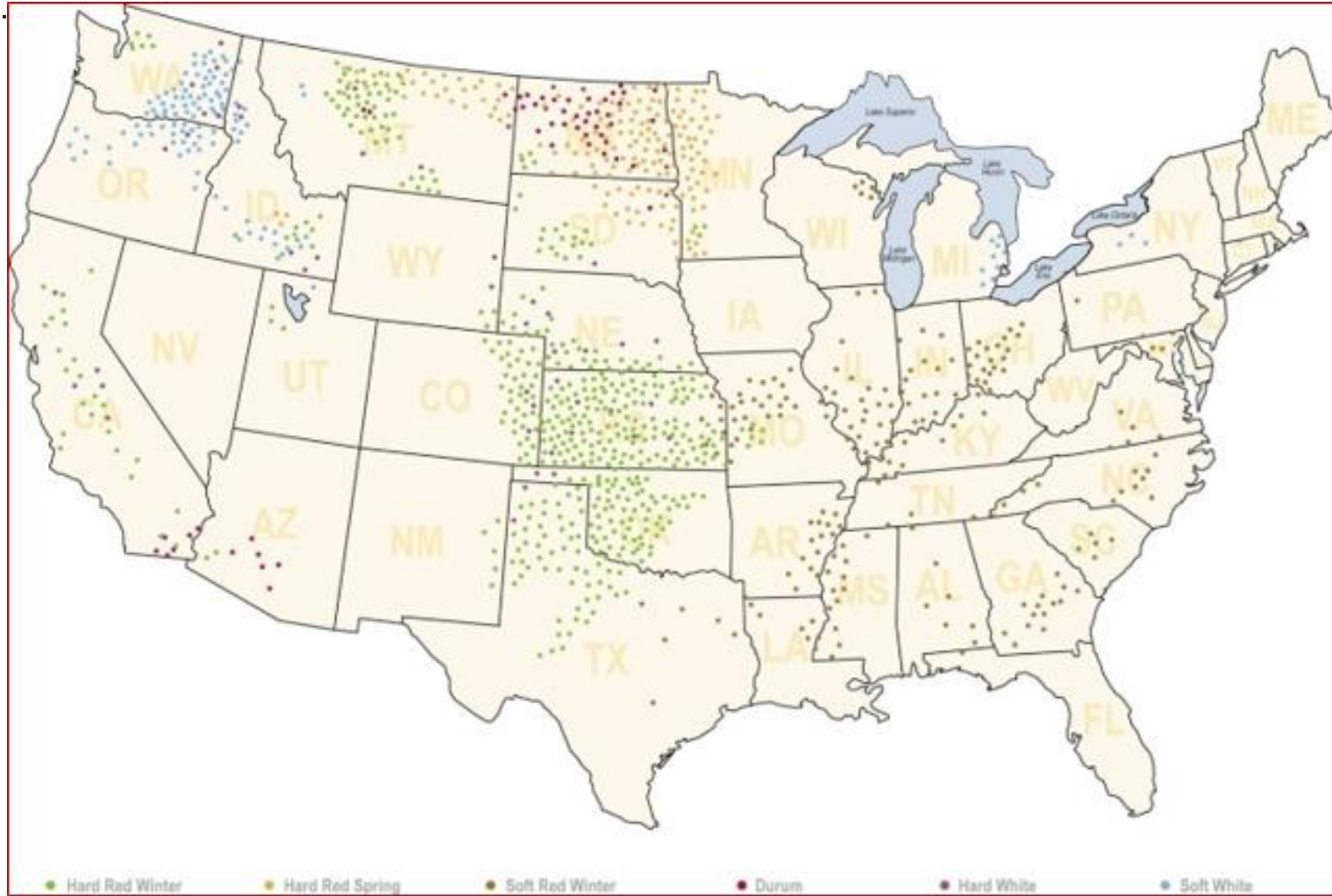
Calidad de la Cosecha de EE. UU. 2025



Marcelo Mitre
Director de Servicios Técnicos



USW – Seis clases de trigo



Hard Red Winter (HWR)

Hard Red Spring (HRS)

DNS

NS

RS

Soft Red Winter (SRW)

Durum

HAD

AD

D

Hard White

Soft White

WC

WW



 U.S. WHEAT
ASSOCIATES
Dependable People. Reliable Wheat.



HARD RED SPRING



Subclasses

Estándares Oficiales de los Estados Unidos para Granos- trigo HRS se divide en tres subclases según el contenido de granos vítreos:

Dark Northern Spring (DNS)

- $\geq 75\%$ granos duros y vítreos

Northern Spring (NS)

- 25–74% granos duros y vítreos

Red Spring (RS)

- $< 25\%$ granos duros y vítreos

HARD RED SPRING

Aplicaciones



Panes

Panes planos, tortillas
Panes para hamburguesa
Baguettes
Pan francés
Croissants
Panes artesanales y de molde



Pasta/Pizza

Pasta no-durum
Bases de pizza



• Fideos asiáticos



Otros

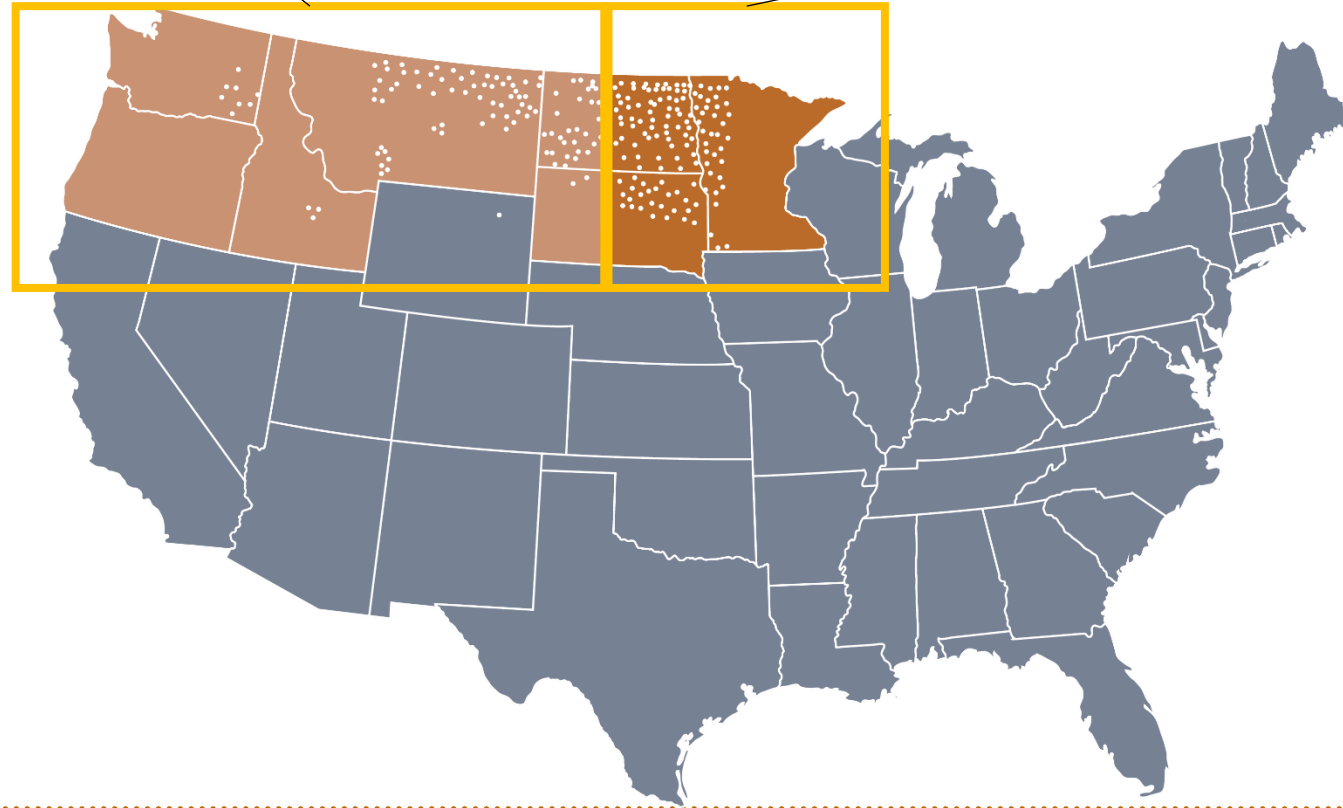
Harina mejoradora fuerte
Masas congeladas
Diversidad de productos horneados

HARD RED SPRING

Regiones Analizadas

**Exportable del Pacífico
Noroeste (PNW)**

**Exportable del
Golfo/Grandes Lagos (GGL)**



7

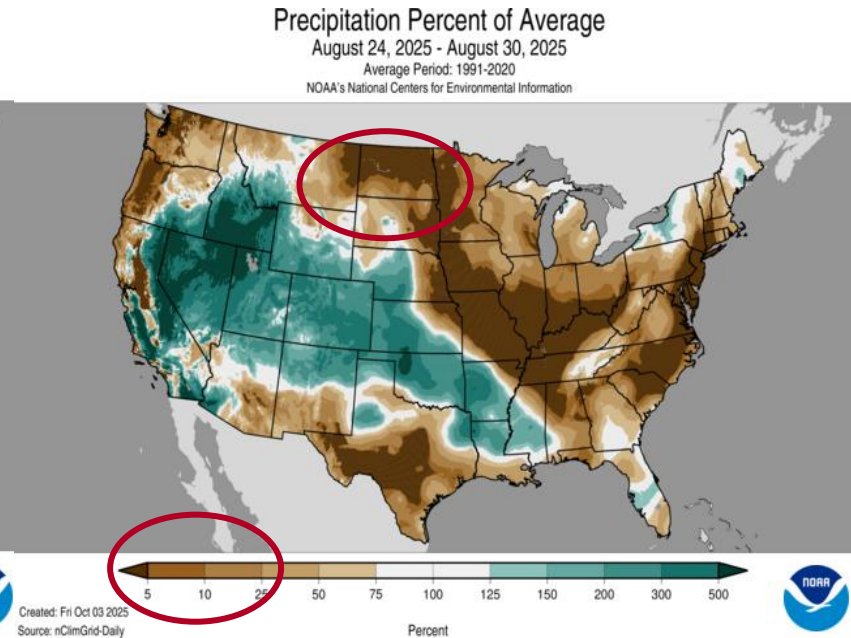
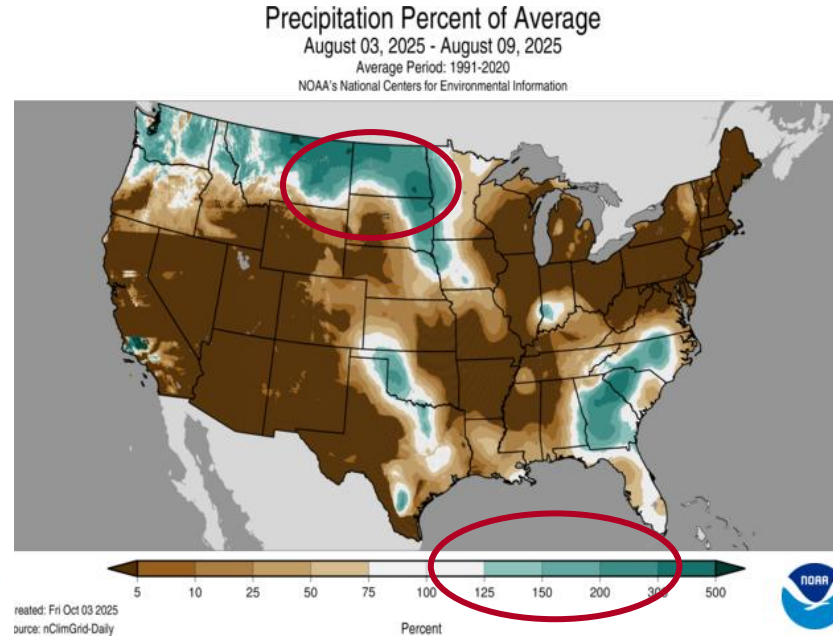
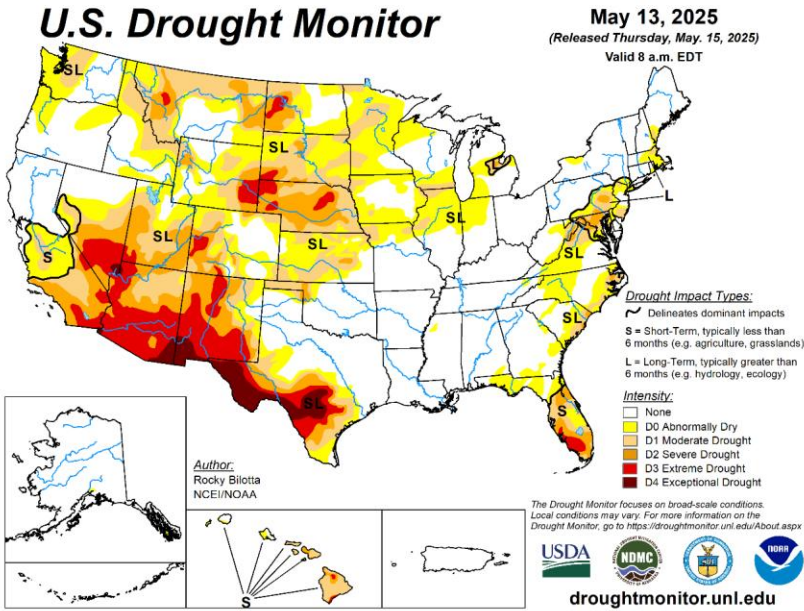
7 estados analizados

100%

100% de la producción
total de HRS representada

HARD RED SPRING

Condiciones climáticas



- Siembra temprana con condiciones secas
- Lluvias en mayo fueron beneficiosas
- Precipitación variable durante el ciclo
- Temperaturas normales, poco estrés
- Cosecha con inicio húmedo y final más seco

Distribución por Grado y Proteína

Exportable del Golfo/Grandes Lagos

GRADE DISTRIBUTION			
	U.S. #1	U.S. #2	Other
2025 Avg	98	1	1
2024 Avg	97	2	1
2023 Avg	95	3	2

WHEAT PROTEIN DISTRIBUTION (12% MB)

	Low (<13.5%)	Med (13.5-14.5%)	High (>14.5%)
2025 Avg	19	52	29
2024 Avg	43	42	16
2023 Avg	21	37	42

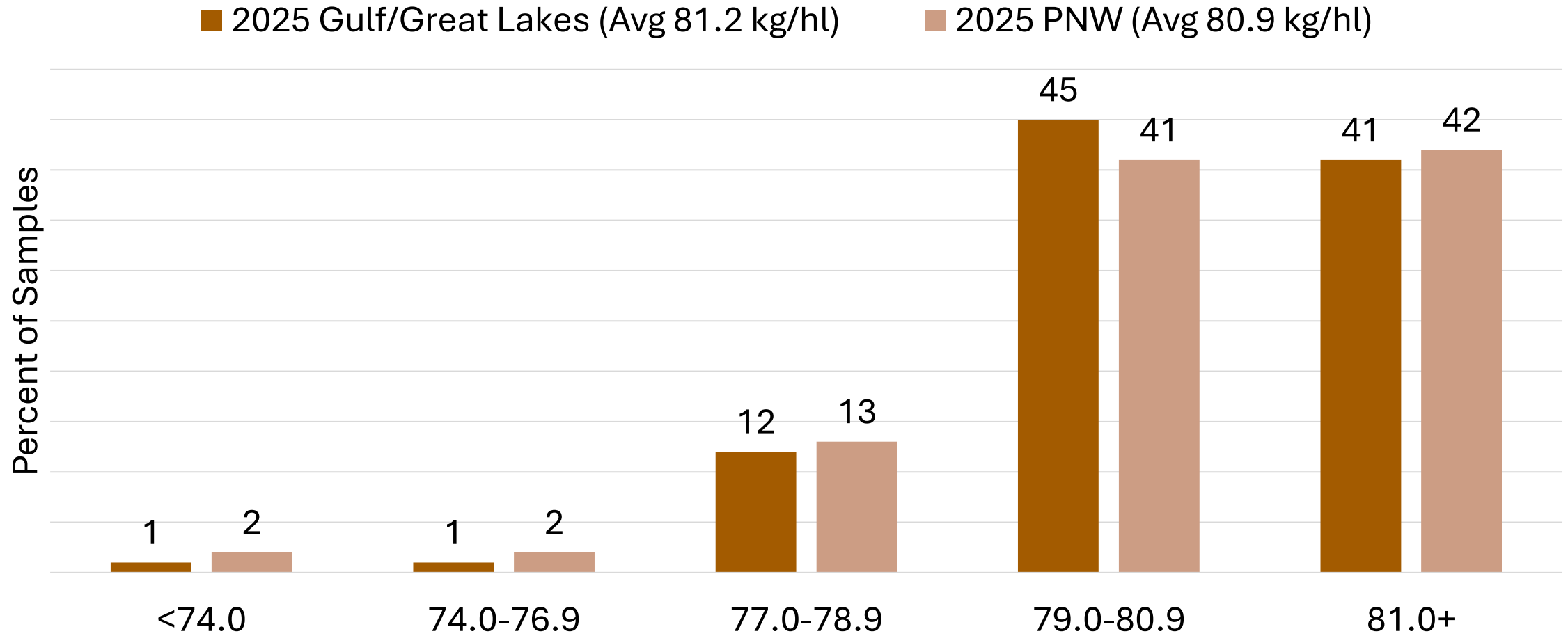
Exportable del Pacífico Noroeste

GRADE DISTRIBUTION			
	U.S. #1	U.S. #2	Other
2025 Avg	96	1	3
2024 Avg	86	4	10
2023 Avg	84	4	12

WHEAT PROTEIN DISTRIBUTION (12% MB)

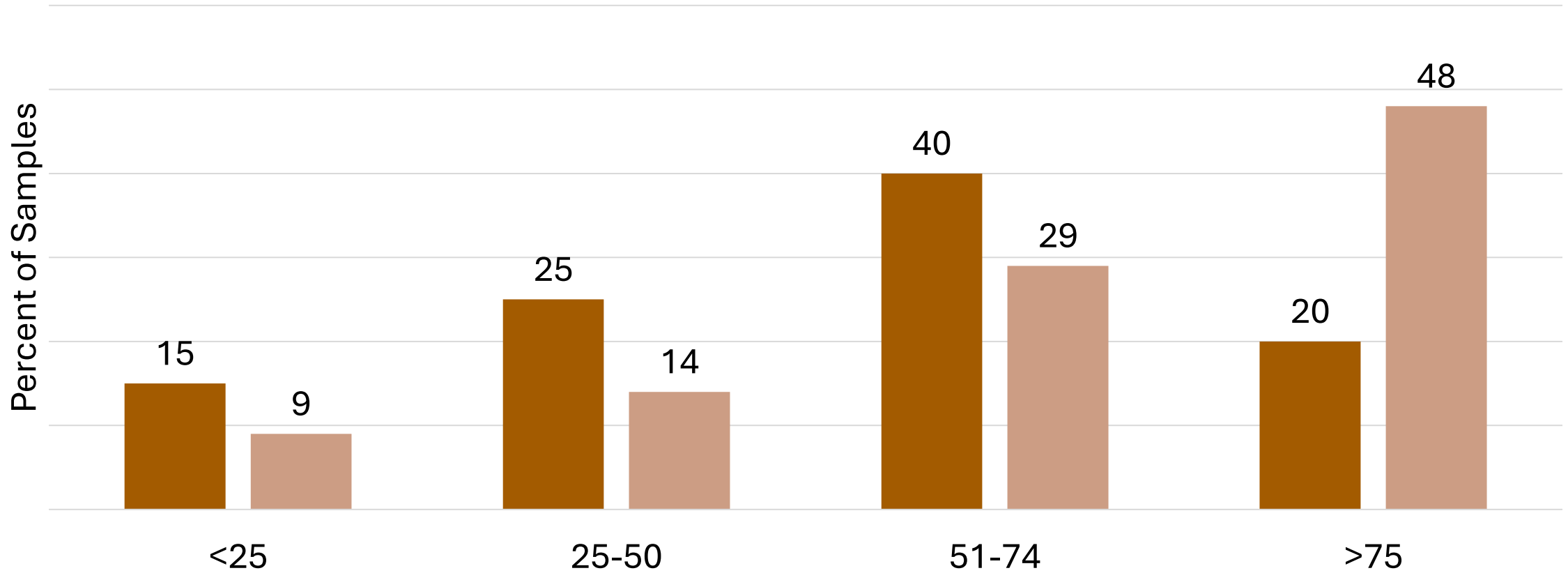
	Low (<13.5%)	Med (13.5-14.5%)	High (>14.5%)
2025 Avg	18	37	45
2024 Avg	21	33	46
2023 Avg	32	28	40

Distribución de peso específico



Distribución de granos vítreos

■ 2025 Gulf/Great Lakes (Avg 54%) ■ 2025 PNW (Avg 70%)

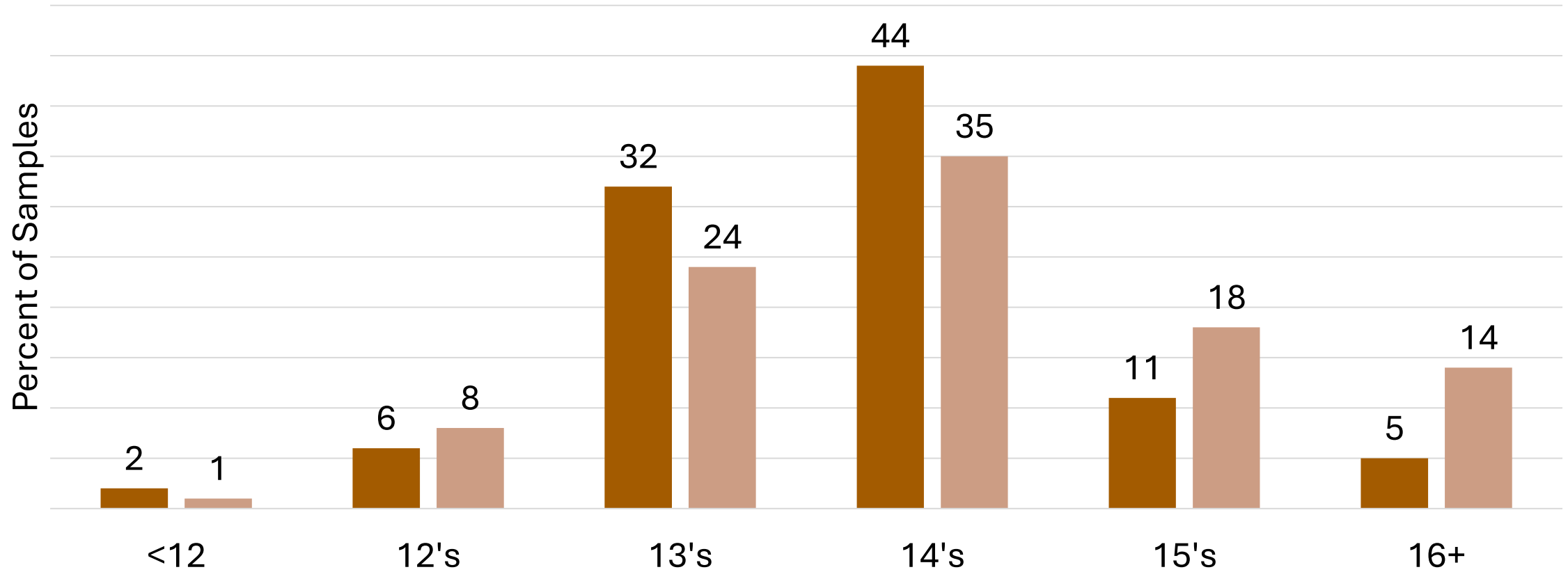


DNS

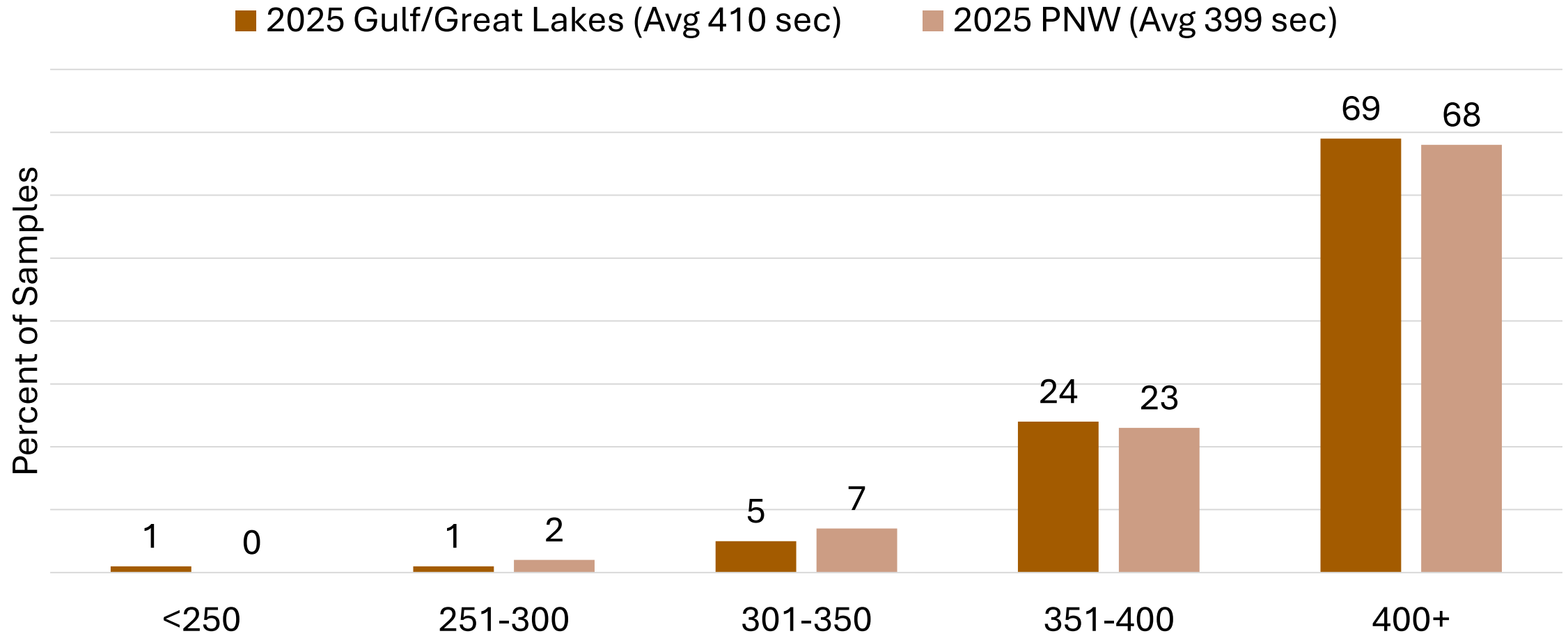
Distribución de proteína (12% mb)

■ 2025 Gulf/Great Lakes (Avg 14.2%)

■ 2025 PNW (Avg 14.5%)



Distribución de Falling Number de trigo



HARD RED SPRING

Farinógrafo

PNW-Exportable

Golfo/Great Lakes-Exportable

	2025	2024	5-Year Avg	2025	2024	5-Year Avg
Peak Time (min)	7.8	8.0	8.5	7.1	6.3	7.5
Stability (min)	13.3	14.7	14.0	11.0	11.2	14.0
Absorption 14% mb (%)	64.7	62.3	62.8	63.0	61.3	61.8

HARD RED SPRING

Alveógrafo

	PNW-Exportable			Golfo/Great Lakes-Exportable		
	2025	2024	5-Year Avg	2025	2024	5-Year Avg
P (mm)	97	93	90	92	90	89
L (mm)	136	129	132	126	119	130
P/L	0.71	0.72	0.69	0.73	0.76	0.69
W (10 ⁻⁴ joules)	434	422	401	392	373	396

Note: Alveograph method is constant hydration and mix time.

HARD RED SPRING

Pan de Molde

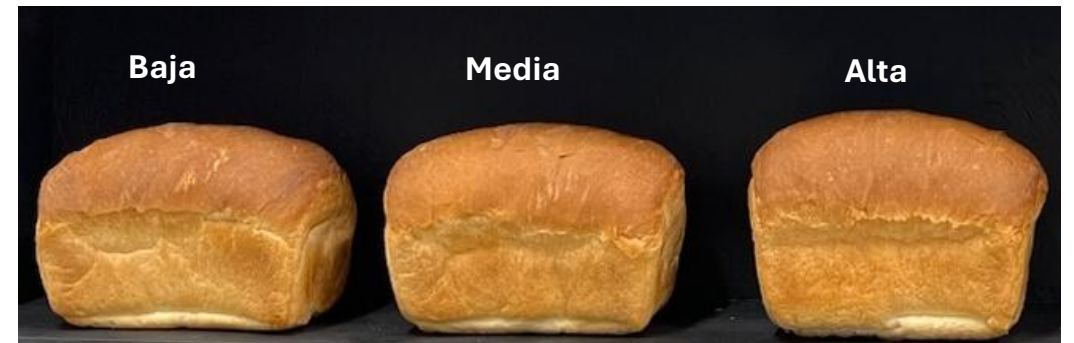
PNW-Exportable

Golfo/Great Lakes-Exportable

	2025	2024	5-Year Avg	2025	2024	5-Year Avg
Bake Absorption (%)	66.9	64.9	67.4	64.3	62.7	66.0
Loaf Volume (cc)	985	965	962	948	978	965
Specific Volume (cc/g)	7.6			7.4		



PNW-Exportable



Golfo/Great Lakes-Exportable

Resumen de la Cosecha 2025 (Golfo / Grandes Lagos)

- Cosecha con grado alto, buenos pesos específicos y bajo nivel de daños
- Menor vitreosidad por lluvias en cosecha
- Proteína más alta (14.2%), distribuida entre 13–15%
- Extracción de molienda ligeramente superior
- Masa con fuerza moderada y buena extensibilidad
- Absorción mayor; volumen ligeramente menor pero dentro del rango esperado
- Buen desempeño general

Resumen de la Cosecha 2025 (PNW)

- Grado alto, bajo daño, fuertes pesos específicos
- Vitreosidad menor por clima en cosecha
- Falling number promedio
- Proteína similar al promedio, bien distribuida
- Extracción similar al año anterior
- Masa con fuerza moderadamente menor y mayor absorción
- Buena absorción y volumen en panificación
- Desempeño cercano al promedio



 U.S. WHEAT
ASSOCIATES
Dependable People. Reliable Wheat.



HARD RED WINTER



HARD RED WINTER

Applications



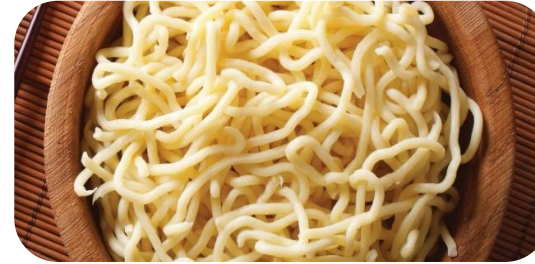
Panes

Panes planos, tortillas
Bollos duros
Baguettes
Pan francés
Croissants
Panes artesanales y de molde
Panes y bollos con levadura



Poductos dulces y Cereales

Pasteles
Cereales



Productos asiáticos

Dumplings chinos
Croissants estilo asiático
Fideos estilo ramen
Pan al vapor

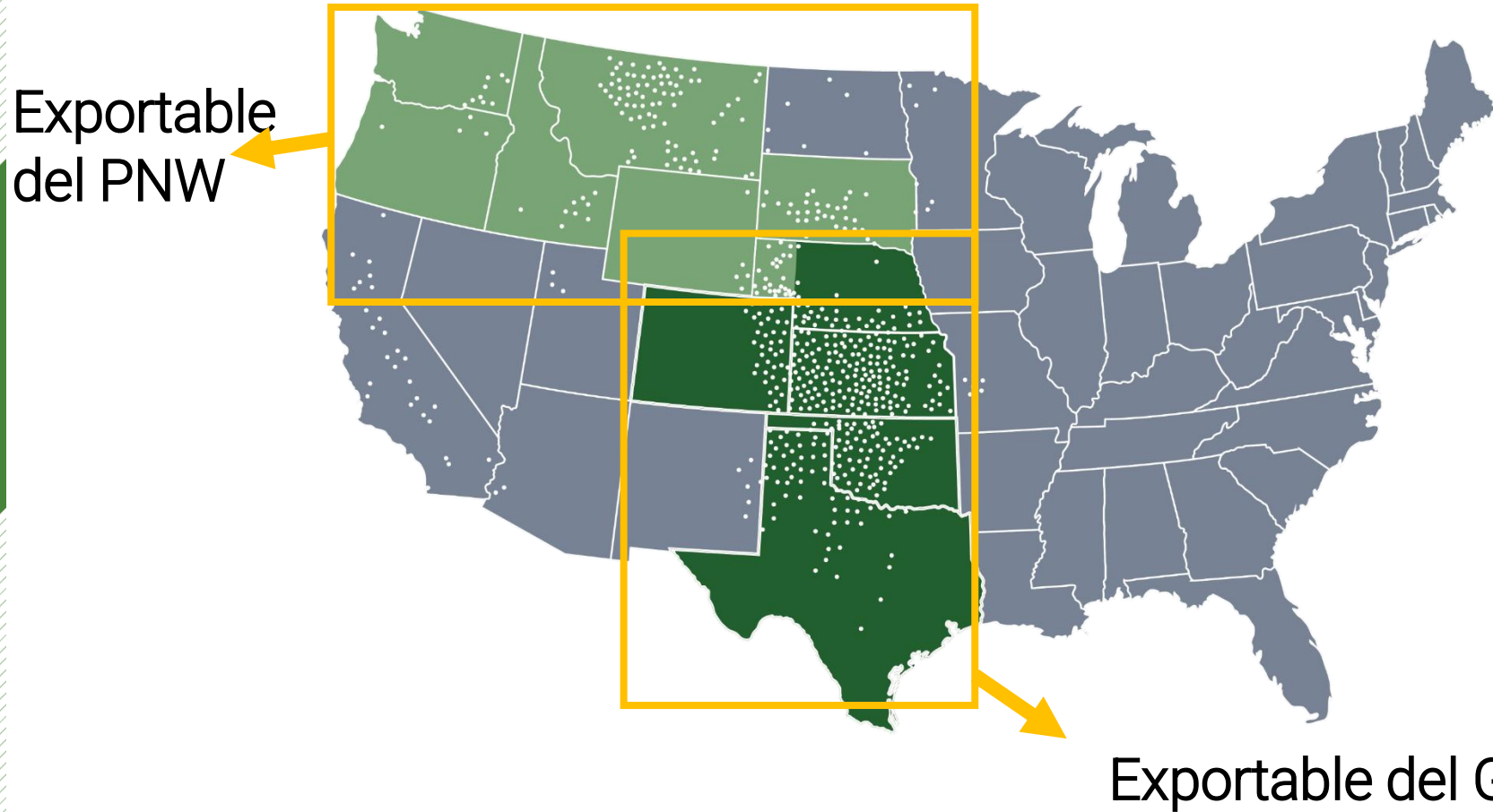


Otros

Pasta no-durum
Harina de uso general
Harina panadera
Harina mejoradora
Diversos productos horneados

HARD RED WINTER

Regiones Analizadas



11

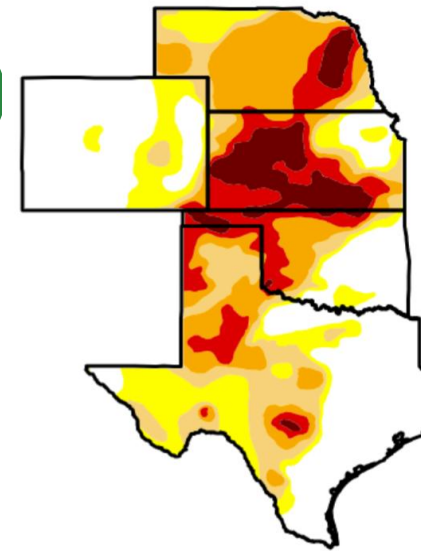
11 estados analizados

98%

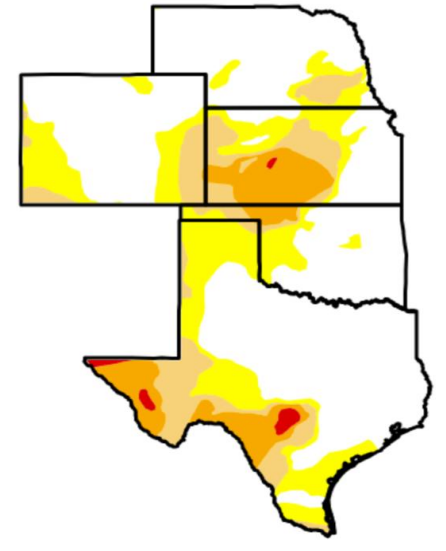
98% de la producción total representada

Condiciones de Cosecha 2025 (Golfo)

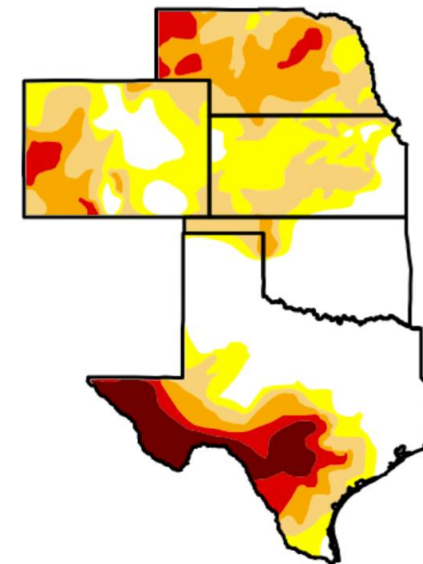
- Invierno y etapa inicial secos
- Mejora en mitad de temporada con lluvias oportunas y temperaturas consistentes
- Baja presencia de enfermedades y plagas- baja afectación a rendimiento y calidad
- Condiciones favorables en la mayoría de la región



May 23, 2023

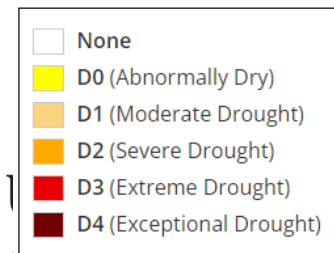


May 21, 2024



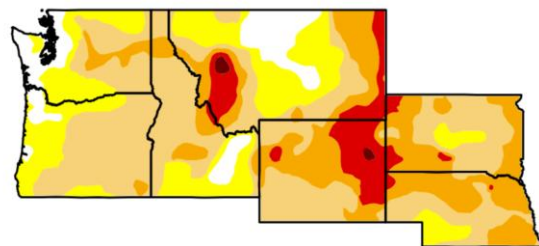
May 20, 2025

U.S. Drought Monitor

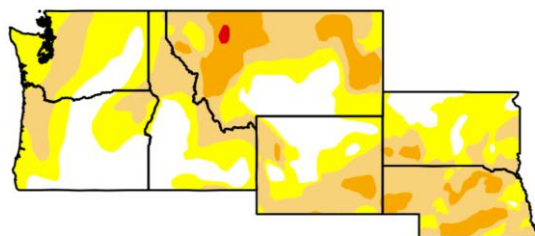


Condiciones de Cosecha 2025 (PNW)

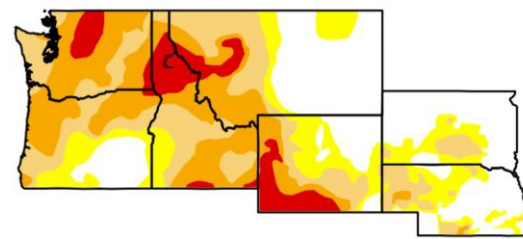
- Humedad adecuada durante la siembra- crecimiento uniforme antes de etapa de latencia
- Buena humedad durante el invierno
- Primavera fresca con eventos aislados adversos
- Final de temporada caliente y seco
- Buen potencial de rendimiento debido a condiciones favorables



October 22, 2024

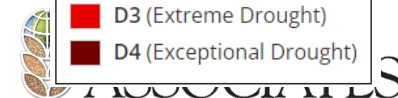
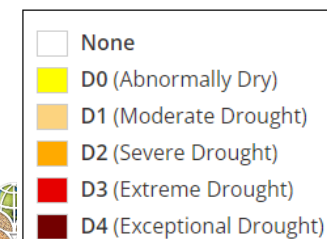


June 10, 2025



August 19, 2025

U.S. Drought Monitor



HARD RED WINTER

Datos de grado y proteína

Golfo

	GRADE DISTRIBUTION		
	U.S. #1	U.S. #2	Other
2025 Avg*	41	42	17
2024 Avg	64	26	10
2023 Avg	40	42	17

*2025: influido por pesos específicos bajos

PROTEIN DISTRIBUTION

	Low <11.5%	Med 11.5-12.5%	High >12.5%
2025 Avg	32	38	30
2024 Avg	30	35	35
2023 Avg*	19	18	63

* 2023: alta proteína/bajo rendimiento por estrés hídrico

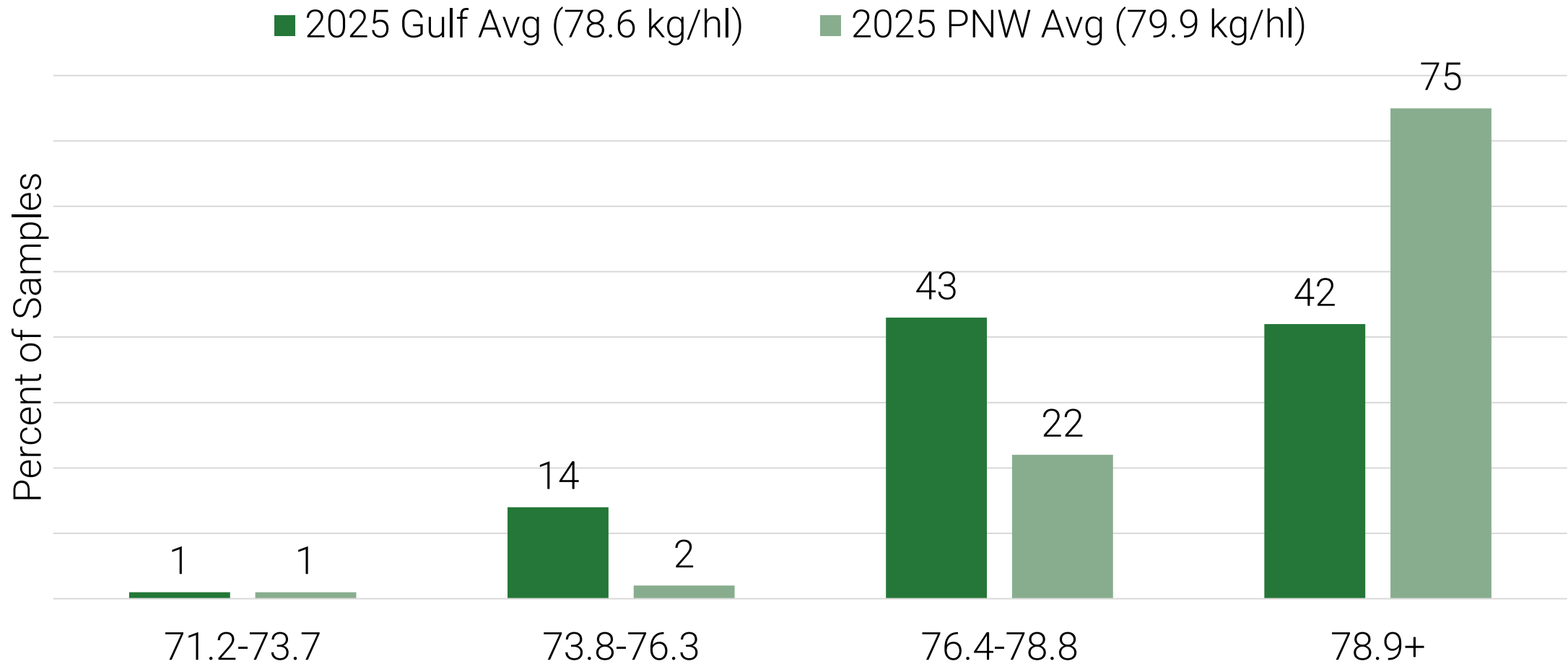
PNW-Exportable

	GRADE DISTRIBUTION		
	U.S. #1	U.S. #2	Other
2025 Avg	75	22	3
2024 Avg	87	8	5
2023 Avg	81	11	6

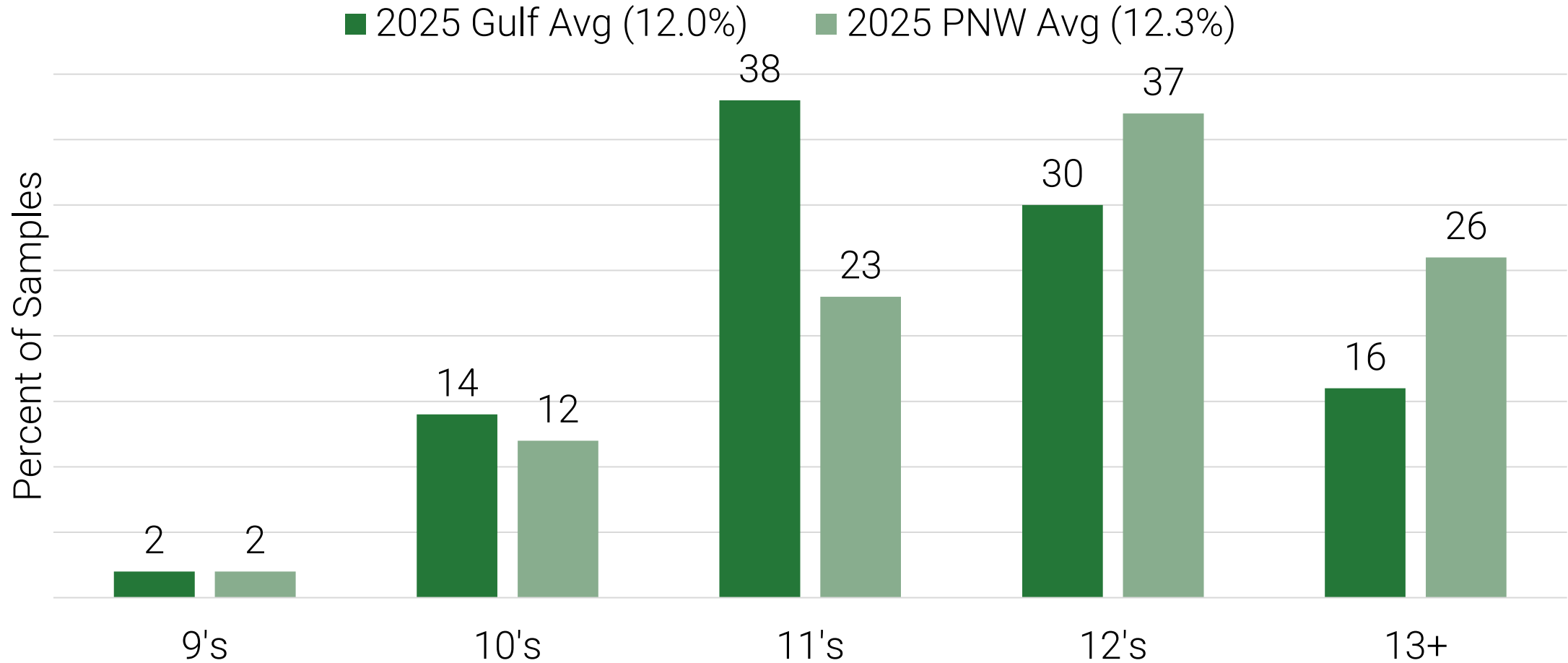
PROTEIN DISTRIBUTION

	Low <11.5%	Med 11.5-12.5%	High >12.5%
2025 Avg	27	26	47
2024 Avg	58	30	12
2023 Avg	41	28	31

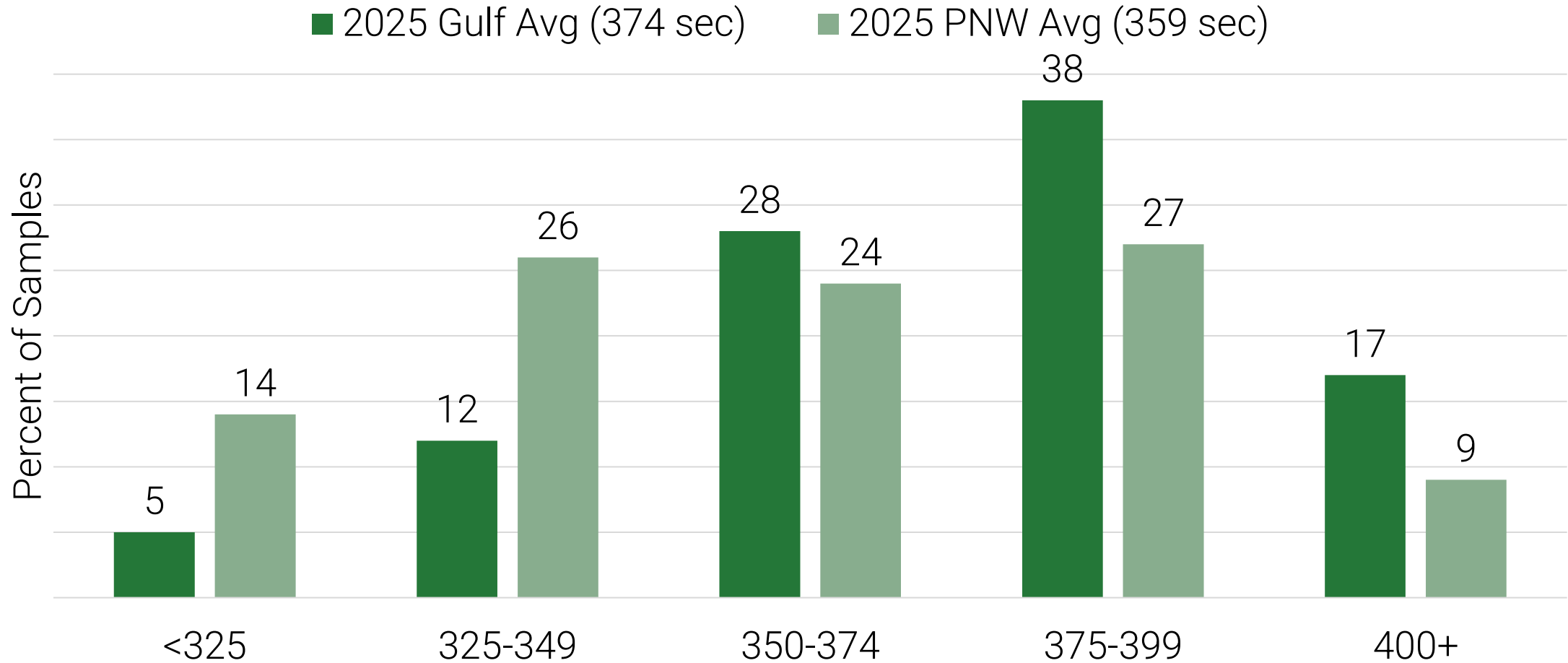
Distribuciones de peso específico



Distribuciones de proteína (12% mb)



Distribuciones de Falling Numbers de trigo



HARD RED WINTER

Farinógrafo

	Golfo			PNW		
	2025	2024	5-Year Avg	2025	2024	5-Year Avg
Peak Time (min)	4.8	5.7	5.3	5.1	4.8	5.2
Stability (min)	9.4	10.0	9.8	9.5	7.5	8.7
Absorption 14% mb (%)	58.9	58.4	58.3	58.6	59.0	59.8

HARD RED WINTER

Alveógrafo

Golfo

PNW

	2025	2024	5-Year Avg	2025	2024	5-Year Avg
P (mm)	83	79	86	81	90	98
L (mm)	78	94	86	92	74	76
P/L	1.06	0.84	1.04	0.88	1.22	1.32
W (10 ⁻⁴ joules)	221	239	245	246	216	257

HARD RED WINTER

Pan de molde

	Golfo			PNW		
	2025	2024	5-Year Avg	2025	2024	5-Year Avg
Bake Absorption (%)	62.0	62.1	63.2	62.5	61.2	63.8
Loaf Volume (cc)	803	872	894	786	804	869
Specific Volume (cc/g)	5.4	5.8	5.8	5.2	5.4	5.4

Resumen de la Cosecha 2025 (Golfo)

- Calidad dentro de rangos típicos de HRW
- Proteína consistente, buen desempeño final
- Granos sanos y buenas características de molienda
- Altas tasas de extracción y buen desempeño en diferentes aplicaciones comerciales
- Cosecha funcional y sólida

Resumen de la Cosecha 2025 (PNW)

- Buena calidad y proteína mas alta que el año pasado
- Grado U.S. No. 1, granos densos y grandes
- Rendimiento de harina fuerte
- Informes industriales de EE.UU. positivos
- Cumple o excede especificaciones típicas



 U.S. WHEAT
ASSOCIATES
Dependable People. Reliable Wheat.

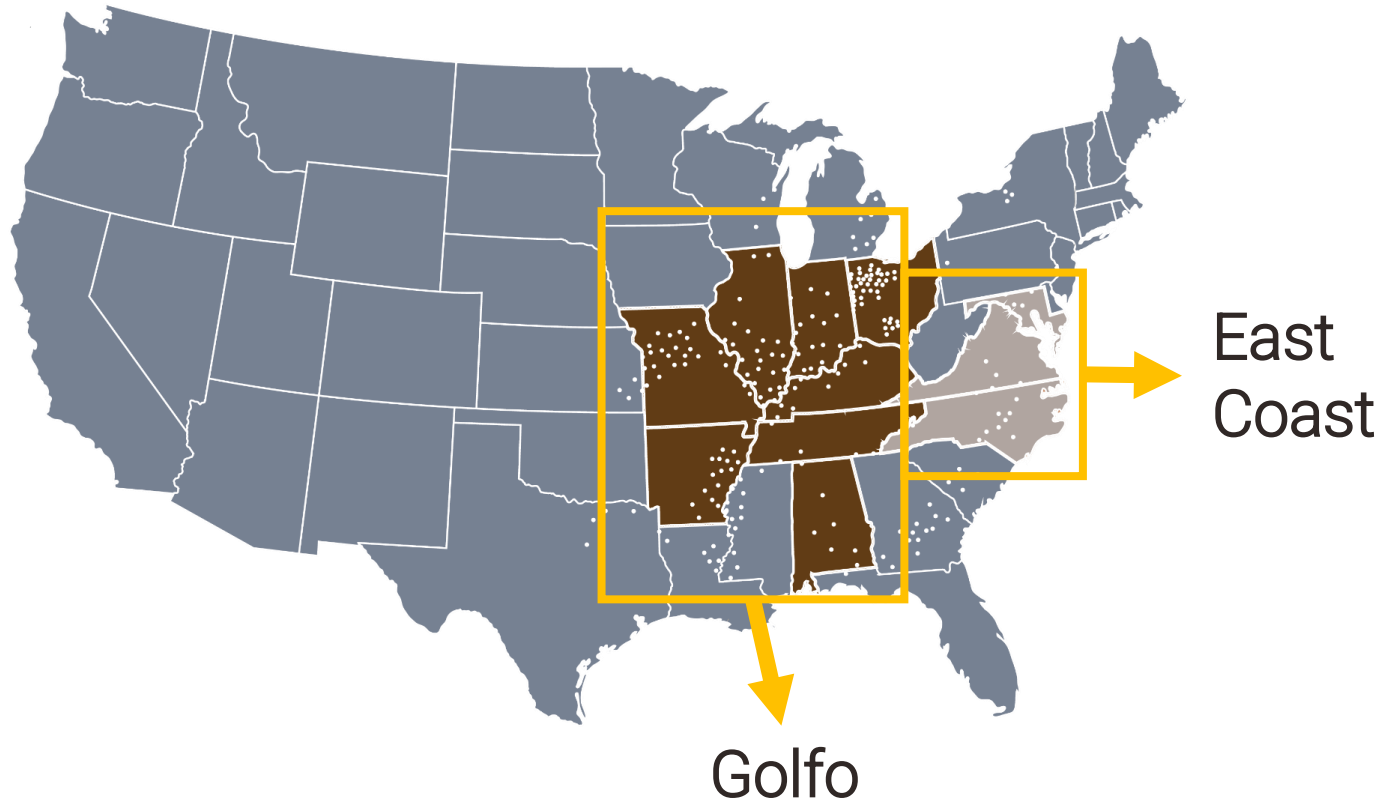


SOFT RED WINTER



SOFT RED WINTER

Regiones Analizadas (SRW)



11 estados

219 muestras

71% de producción
total representada

SOFT RED WINTER

Aplicaciones (SRW)



Cereales / Snacks

Cereales y barras
Galletas saladas
Pretzels
Botanas



Productos dulces

Galletas duras y suaves
Pasteles
Bizcochos



Productos asiáticos

Rollitos primavera
Mooncake



Panes

Empanadas
Panes planos
Tortillas
Baguettes (en mezcla)

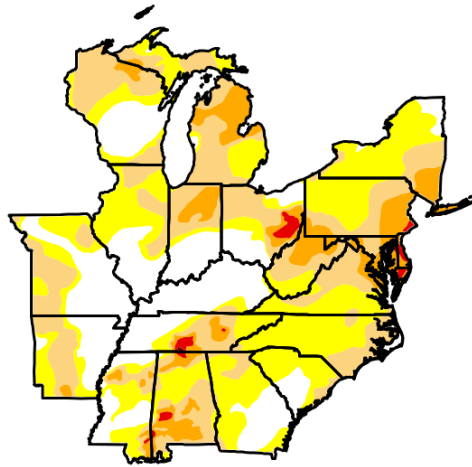


Harinas / Mezclas

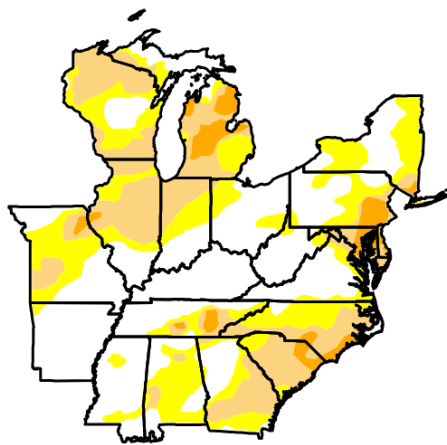
Pastel, repostería, self-rising, wafers
Trigo para mezcla

Condiciones de la Cosecha 2025

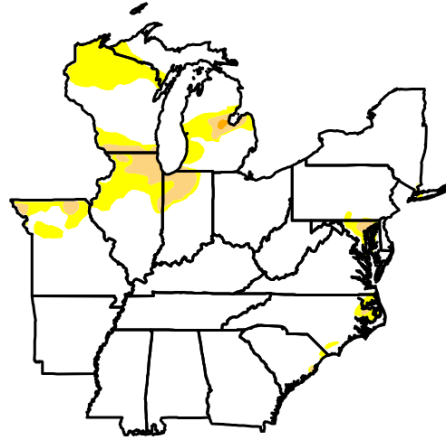
- Condiciones ambientales calientes y secas durante la siembra
- Invierno moderado; febrero muy lluvioso en Kentucky
- Primavera húmeda, favoreció desarrollo
- Cosecha húmeda en la Costa Este → retrasos
- Final de la cosecha cálido y seco, sin enfermedades graves



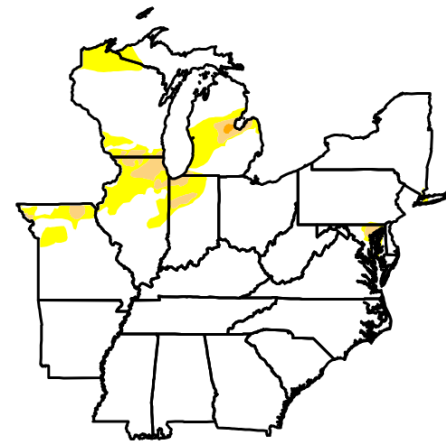
November 26, 2024



March 4, 2025

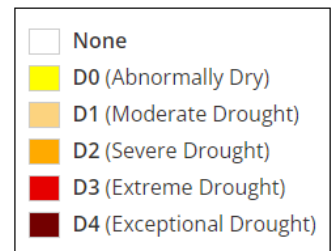


June 10, 2025



June 24, 2025

U.S. Drought Monitor



SOFT RED WINTER

Distribución de grado y proteína

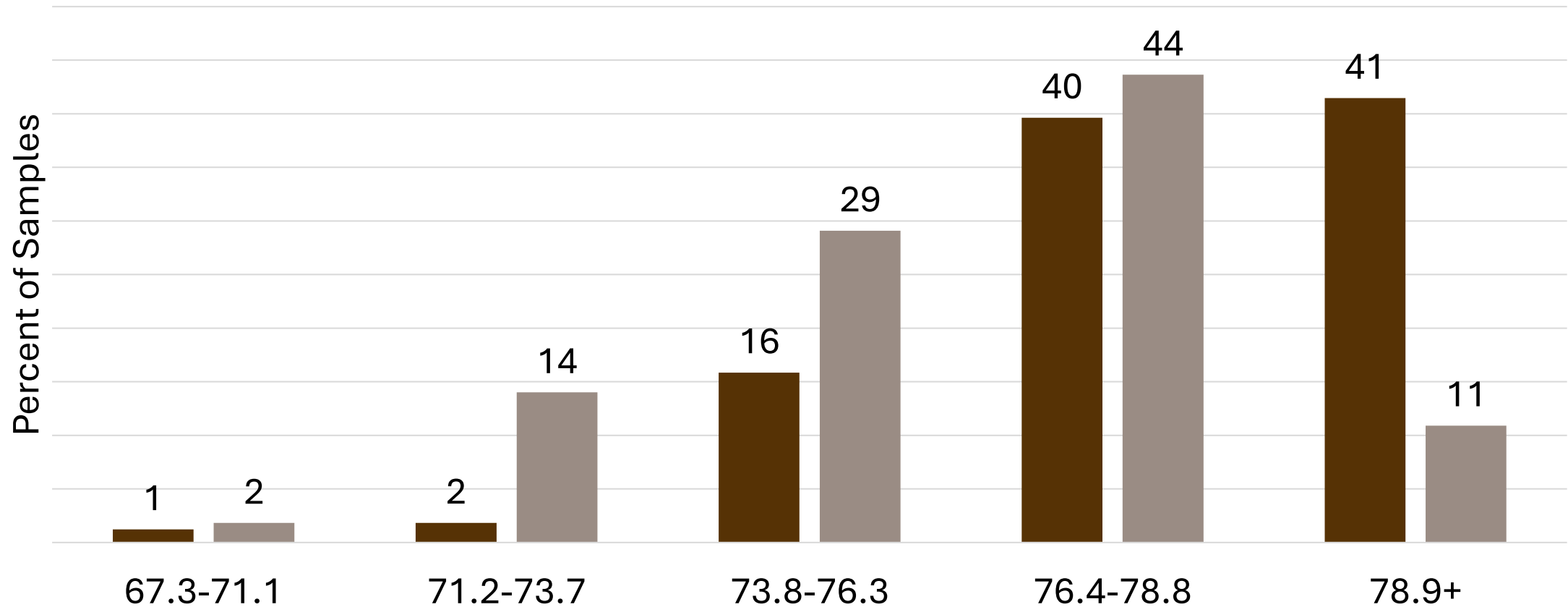
GRADE DISTRIBUTION (%)			
	U.S. #1	U.S. #2	Other
2025 Avg	11	72	17
2024 Avg	39	44	17
2023 Avg	61	39	0

WHEAT PROTEIN DISTRIBUTION %, (12% MB)			
	Low (<9.0%)	Med (9.0-10.5%)	High (>10.5%)
2025 Avg	17	67	17
2024 Avg	27	55	18
2023 Avg	41	52	7

SOFT RED WINTER

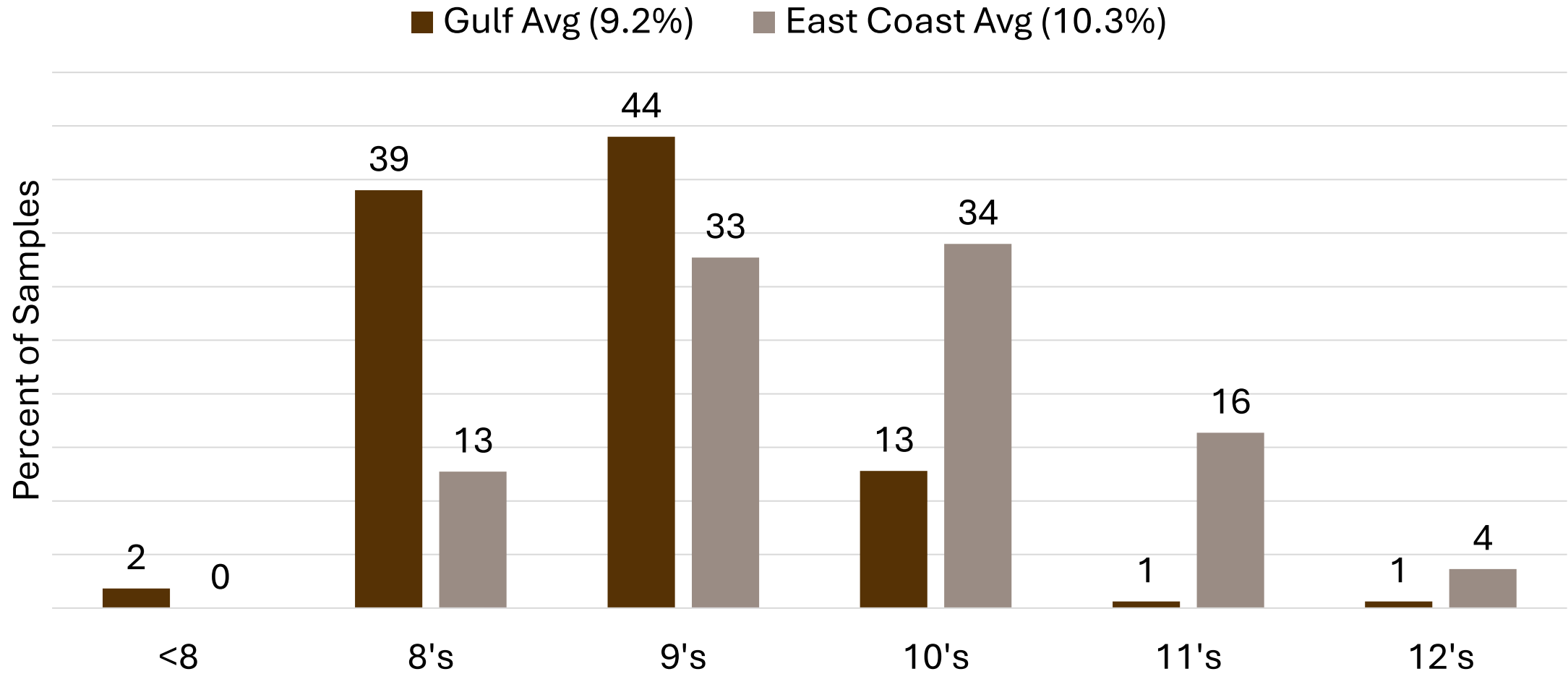
Distribucion de *peso especifico* (kg/hl)

■ Gulf Avg (77.9 kg/hl) ■ East Coast Avg (76.0 kg/hl)



SOFT RED WINTER

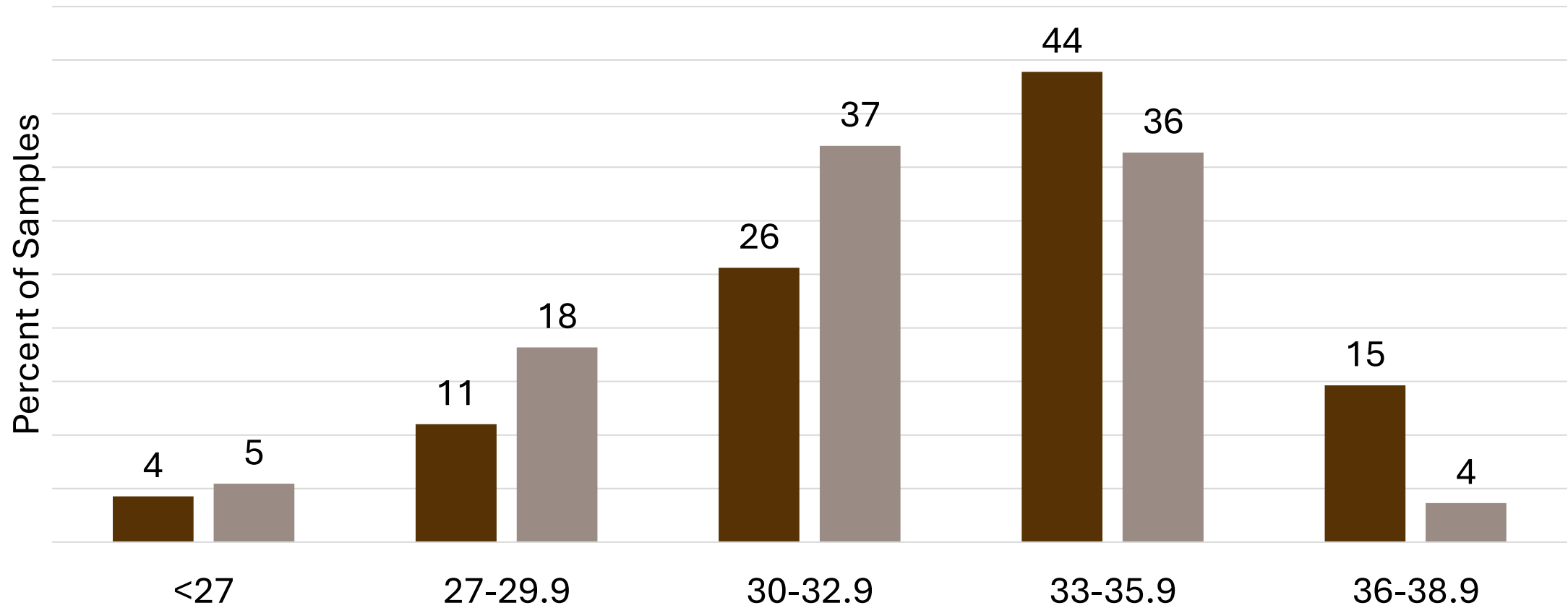
Distribution de *proteína de trigo*



SOFT RED WINTER

Distribucion de *peso de mil granos*

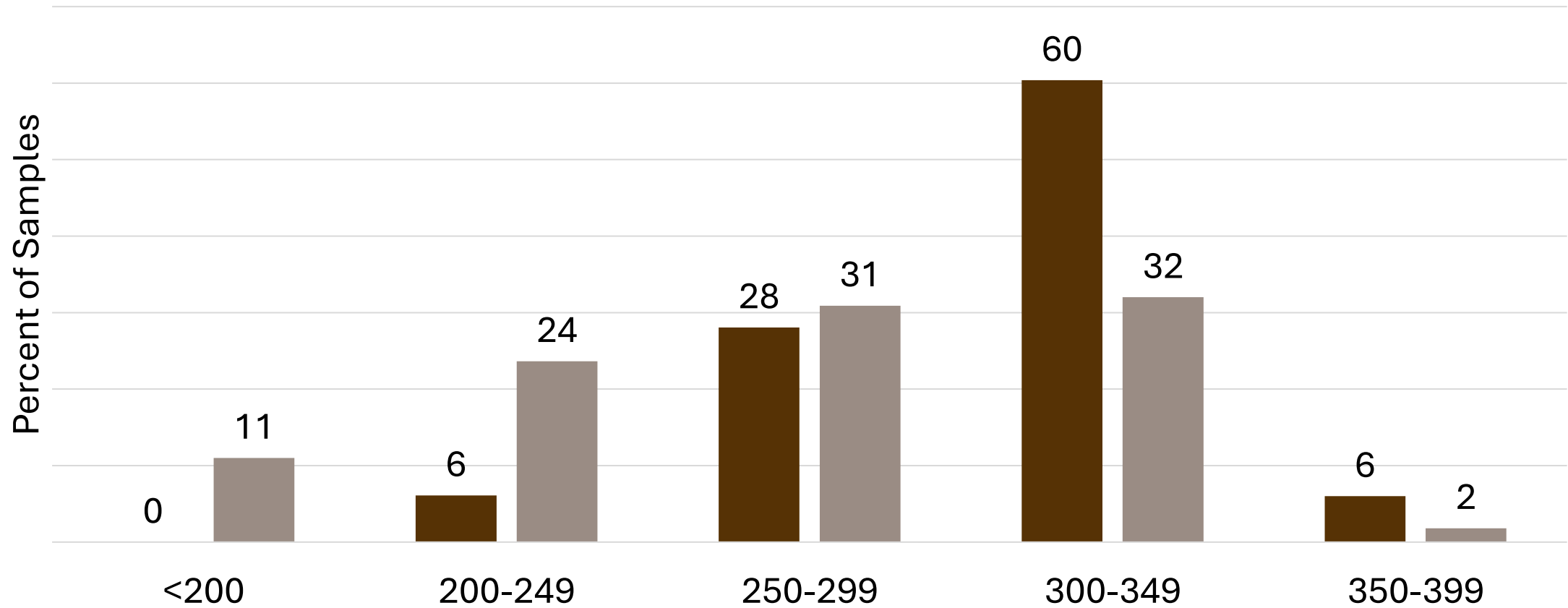
■ Gulf Avg (33.1%) ■ East Coast Avg (31.7%)



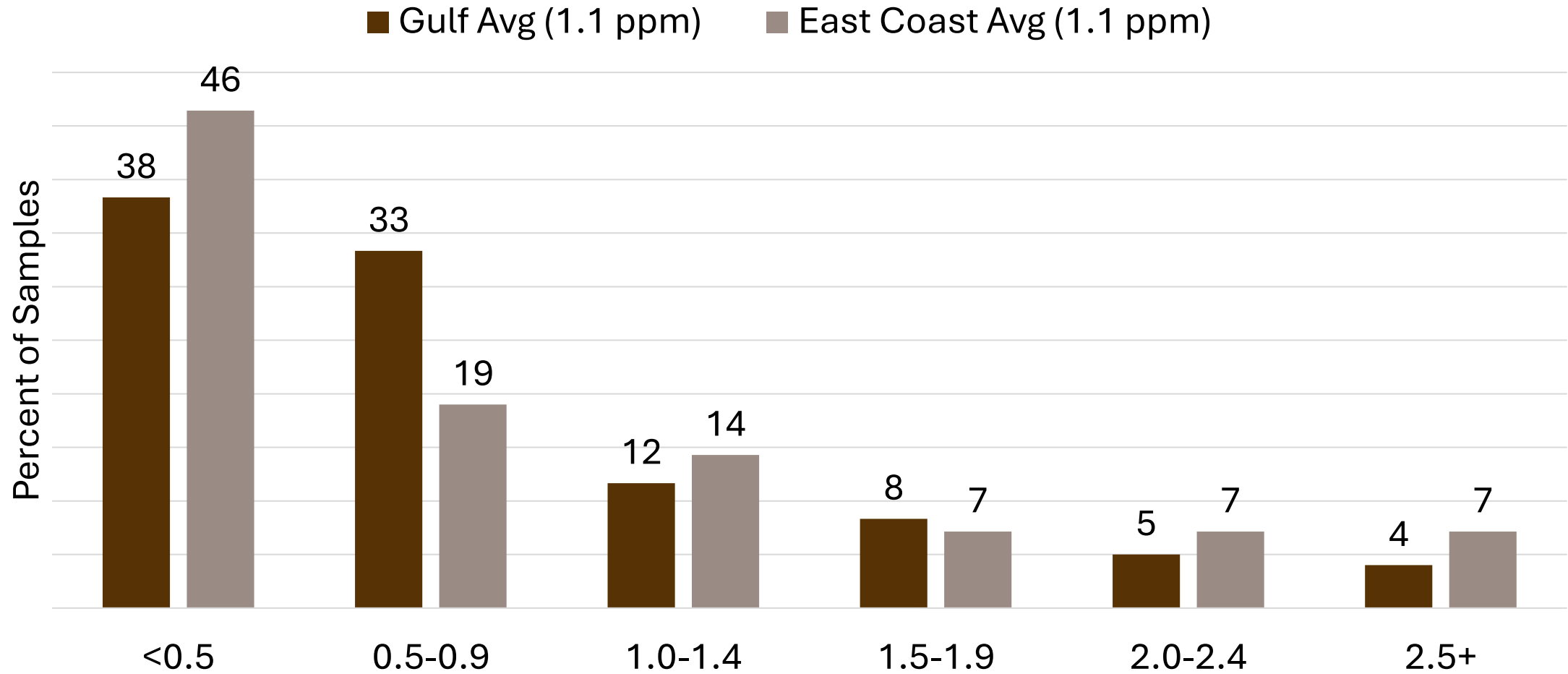
SOFT RED WINTER

Distribucion de *falling number* de trigo

■ Gulf Avg (308 sec) ■ East Coast Avg (262 sec)



Distribucion de vomitoxina



SOFT RED WINTER

Farinógrafo

	Golfo	East Coast	2025 Avg	2024 Avg	5-Year Avg
Peak Time (min)	1.1	1.4	1.1	1.2	1.2
Stability (min)	1.4	1.7	1.4	1.9	1.7
Absorption 14% mb (%)	52.9	53.5	53.0	52.7	52.2

SOFT RED WINTER

Alveógrafo

	Golfo	East Coast	2025 Avg	2024 Avg	5-Year Avg
P (mm)	45	42	45	41	41
L (mm)	71	102	75	90	74
P/L	0.66	0.48	0.63	0.45	0.55
W (10 ⁻⁴ joules)	99	113	101	98	86

Aplicaciones en Productos Terminados

	Golfo	East Coast	2025 Avg	2024 Avg	5-Year Avg
Cookies/Biscuits: Diameter (cm)	8.9	8.8	8.9	8.9	9.0
Spread Factor (d/h)	9.3	9.3	9.3	9.4	10.1
Pup Loaf: Bake Absorption (%)	56.3	57.2	56.5	54.8	54.2
Loaf Volume (cc)	604	610	605	634	613
Specific Volume (cc/g)	4.0	4.1	4.0	4.6	n/a
Sponge Cake: Volume (cc)	1155	1147	1154	1049	n/a
Hardness	274	317	279	345	n/a

Resumen SRW 2025

- Buenas características de molienda pese a retos climáticos
- Versátil para galletas y crackers
- Proteína funcional y Buena extensibilidad, útil para mezclas
- Revisar especificaciones por actividad enzimática y vomitoxina
- Buena calidad y precios competitivos

MUCHAS GRACIAS

