



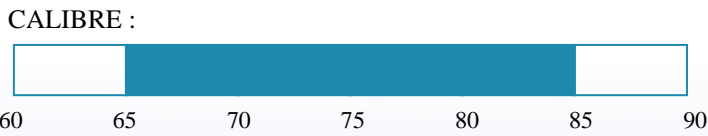
Château de Noue
02600 VILLERS-COTTERETS (France)
Tél. : +33 (0)3 23 96 56 50
Fax : +33 (0)3 23 72 75 52
E-mail : pepival@pepival.com

STORY® Inored c.o.v.



ORIGINE : hybride de l'INRA / NOVADI
- Obtenteur : INRA / NOVADI
- Editeur : NOVADI

MATURITE : 15 jours après Golden Delicious, époque Granny Smith.



FLORAISON : entre Granny Smith et Golden Delicious.

POLLINISATEURS :
- Crimson Crisp® Coop 39, Goldrush® Coop38, Golden Delicious, Gala, Red Delicious, Granny Smith
- Malus Golden Gem, Malus ® Baugène®.

TYPE D'ARBRE / FRUCTIFICATION : type III (Golden Delicious). Production sur brindilles couronnées

VIGUEUR : moyenne (privilégier les porte-greffes de type M9 Pajam® 2 Cepiland ou M9Emla)

PRODUCTIVITE :
- Mise à fruit rapide
- Bon à très bon niveau de production
- Peu sensible à l'alternance
- Eclaircissage chimique assez facile.

SENSIBILITE / RESISTANCE :
- Résistant tavelure (gène Vf)
- Un peu sensible à l'oïdium

FRUIT / CHAIR :
- Rouge lavé intense très attractif.
- Très sucré (13 à 14°Brix) avec très peu d'acidité (6g/l).
- Chair très dense et assez ferme (7.5 kg/cm²).

CONSERVATION :
Exceptionnel potentiel de conservation : 8 mois en froid normal à 3°C, avec une très bonne tenue après sa sortie de chambre froide.

UTILISATION :
- Variété particulièrement bien adaptée dans les zones de production méridionales (climat estival chaud).
- Adaptée aux très longues conservations. Favoriser des conditions de stockage a + 3°C.
- Variété très sucrée et très attractive qui devrait rencontrer un large succès auprès des consommateurs.

