

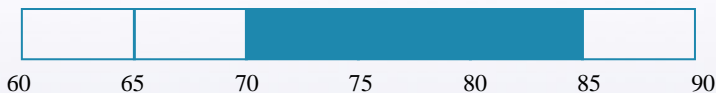


Château de Noue
02600 VILLERS-COTTERETS (FRANCIA)
Tel.: +33 (0)3 23 96 56 50
Fax: +33 (0)3 23 72 75 52
E-mail: pepival@pepival.com

ORIGINE: Golden Delicious X Reinette Clochard
- Costitutore: INRA
- Editore: CEP Innovation

MATURAZIONE: 2 settimane dopo Golden Delicious,
da raccogliere gialla con 2 o 3 passaggi

PEZZATURA:



FIORITURA: epoca da media a tardiva

IMPOLLINATORI:

- Golden Delicious, Gala, Red Delicious, Granny Smith, Elstar
- Malus Golden Gem, Malus INRA Baugene®, Malus INRA Bauflor

TIPO D'ALBERO / FRUTTIFICAZIONE: tipo II (produce su legno vecchio), mediamente ramificato, i frutti sul legno di un anno tendono a rimanere verdi.

VIGORE: forte (preferire M9 Pajam® 1 Lancep o M9 NAKB T337 e M9 Pajam® 2 Cepiland per i terreni poveri)

PRODUTTIVITA':

- messa a frutto mediamente rapida
- da buona a molto buona produttività
- poco alternante
- facile da diradare

INRA BELCHARD® CHANTECLER*



SENSIBILITA' / RESISTENZA:

- mediamente sensibile alla ticchiolatura e all'oidio
- sensibile al cancro

FRUTTO / CARNE:

- epidermide gialla, forma appiattita
- croccante e succosa alla raccolta, diviene fondente più tardi
- eccellenti qualità gustative, molto zuccherina, acidula e ben profumata

CONSERVAZIONE:

- fino a febbraio in freddo normale
- marzo in atmosfera controllata

UTILIZZAZIONE:

- varietà per il mercato di alta gamma, molto apprezzata nella vendita al dettaglio
- molto ben adattata al sud della Valle della Loira