



PÉPINIÈRES - BAUMSCHULE - NURSERIES

Château de Noue

F-02600 VILLERS-COTTERETS (FRANCIA)

T: +33 (0)3 23 96 56 50

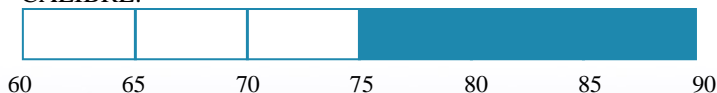
Fax: +33 (0)3 23 72 75 52

E-mail: pepival@pepival.com

ORIGEN: mutante de Reineta blanca

MADUREZ: 1 semana después de la Golden Delicious

CALIBRE:



FLORACIÓN: 3 a 5 días después de la Golden Delicious

POLINIZADORES: Golden Delicious, Granny Smith, Red Delicious, Malus Golden Gem, Malus INRA Baugene®, Malus Bauflor

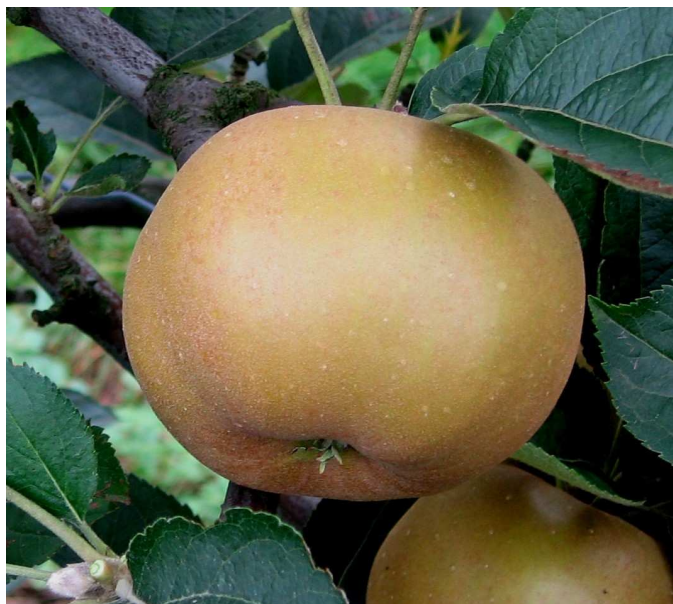
TIPO DE ÁRBOL / FRUCTIFICACIÓN: tipo II, fructifica en árboles viejos, poco ramificado

VIGOR: fuerte

PRODUCTIVIDAD:

- cuajado de fruto lento
- muy buena productividad
- sensibilidad a la alternancia en las regiones del Sur de Europa en caso de sobrecarga
- fácil de aclarar

REINETTE GRISE DU CANADA GRAND FAYE



SENSIBILIDAD / RESISTENCIA:

- resistente al moteado
- sensible al chancro

FRUTO / CARNE:

- epidermis gris bronceado, forma aplastada e irregular, contornos abollados, pedúnculo corto
- tierna, medianamente jugosa, textura gruesa y piel gorda, azucarada, acidulada y perfumada

CONSERVACIÓN:

- febrero en frío normal
- marzo en atmósfera controlada

UTILIZACIÓN:

- variedad típica del mercado francés, teniendo también nichos en España, Portugal e Italia.
- Principalmente utilizada en cocina (manzana para asar)

NOTAS:



Información y fotografías no contractuales

www.pepival.com