



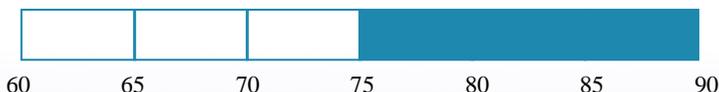
PÉPINIÈRES - BAUMSCHULE - NURSERIES

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: mutazione di Renetta bianca

MATURAZIONE: 1 settimana dopo Golden Delicious

PEZZATURA:



FIORITURA: da 3 a 5 giorni dopo Golden Delicious

IMPOLLINATORI:

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

TIPO D'ALBERO/FRUTTIFICAZIONE: tipo II, fruttifica sul legno vecchio, poco ramificato

VIGORE: forte

PRODUTTIVITA':

- messa a frutto lenta
- produttività elevata
- sensibile all'alternanza nelle zone del sud dell'Europa in caso di sovraccarico
- facile da diradare

RENETTA GRIGIA DEL CANADA GRAND FAYE



SENSIBILITA'/RESISTENZA:

- rustica nei confronti della ticchiolatura
- sensibile al cancro europeo

FRUTTO / POLPA:

- epidermide grigia bronzata, forma appiattita ed irregolare, contorno bitorzolato, picciolo corto
- polpa tenera, mediamente succosa, grossolana con buccia spessa, zuccherina, acidula e profumata

CONSERVAZIONE:

- febbraio in freddo normale
- marzo in atmosfera controllata

UTILIZZAZIONE:

- Varietà tipica del mercato francese e alpino italiano così come in Spagna e Portogallo.
- Utilizzata specialmente in cucina (mele cotte e "strüdel")



Le informazioni e le fotografie non impegnano contrattualmente PDV in quanto ottenute nei frutteti propri e di IFO e che possono variare in condizioni pedoclimatiche diverse.

www.pepival.com