



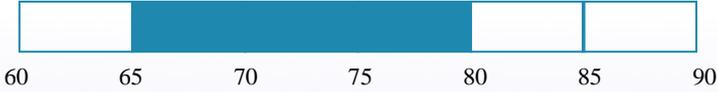
PÉPINIÈRES - BAUMSCHULE - NURSERIES

Château de Noue  
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:** híbrido, Francia  
- Obtentor: INRA / NOVADI  
- Editor: NOVADI

**MADUREZ:** 15 días después de la Golden Delicious,  
época de la Granny Smith

**CALIBRE:**



**FLORACIÓN:** entre la Granny Smith y la Golden Delicious

**POLINIZADORES:**

- Crimson Crisp@Coop 39, Goldrush@ Coop38, Golden Delicious, Gala, Red Delicious, Granny Smith
- Malus Golden Gem, Malus INRA Baugène@.

**TIPO DE ÁRBOL / FRUCTIFICACIÓN:** tipo III (Golden Delicious). Producción en brindillas coronadas

**VIGOR:** medio (en M9 Pajam@ 2 Cepiland o preferentemente M9 EMLA)

**PRODUCTIVIDAD:**

- puesta en fructificación rápida
- buen a muy buen nivel de producción
- poco sensible a la alternancia
- fácil de aclarar

## STORY® Inored



**SENSIBILIDAD / RESISTENCIA:**

- resistente al moteado en el caso de la cepa común (gen Vf)
- un poco sensible al oidio

**FRUTO / CARNE:**

- rojo lavado intenso muy atractivo.
- muy azucarada (13 a 14°Brix) con muy poca acidez (6g/l).
- carne muy densa y bastante firme (7.5 kg/cm²).

**CONSERVACIÓN:** excepcional potencial de conservación: 8 meses en frío normal a 3°C, con muy buena resistencia después de su salida de cámara frigorífica.

**UTILIZACIÓN:**

- variedad particularmente bien adaptada en las zonas de producción meridionales (clima estival cálido).
- Adaptada a conservaciones muy prolongadas: favorecer las condiciones de almacenamiento a + 3°C.
- Variedad muy azucarada y muy atractiva que debería tener mucho éxito entre los consumidores.

*Información y fotografías no contractuales  
Créditos fotográficos: Novadi (fotografías de la izquierda)*