



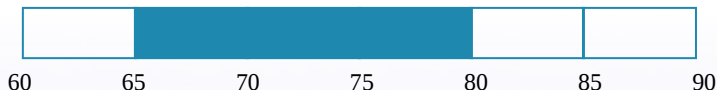
Château de Noue
F-02600 VILLERS-COTTERETS (FRANCIA)
T: +33 (0)3 23 96 56 50
Fax: +33 (0)3 23 72 75 52
E-mail: pepival@pepival.com

ORIGEN: selección de Elstar descubierta por Don Charles André

- Obtentor: Valois
- Editor: Valois

MADUREZ: Elstar (1 semana antes de la Gala)

CALIBRE:



FLORACIÓN: época media

POLINIZADORES:

- Malus Golden Gem, Malus INRA Baugene®
- otra variedad diploide antes de la misma fecha de floración

TIPO DE ÁRBOL / FRUCTIFICACIÓN: tipo III (Golden Delicious)

VIGOR: fuerte (dar prioridad a M9 Pajam® 1 Lancep o M9 NAKB T337)

PRODUCTIVIDAD:

- puesta en fructificación rápida
- productividad media
- sensibilidad a la alternancia
- necesidad de un buen aclareo

VALSTAR



SENSIBILIDAD / RESISTENCIA: medianamente sensible al moteado y al oidio

FRUTO / CARNE :

- rojo muy intenso con un nivel de coloración elevado
- acidulada, muy aromática

CONSERVACIÓN:

- enero en frío normal
- marzo en atmósfera controlada

UTILIZACIÓN: particularmente adaptada al Sudeste de Francia o para los mercados precoces del Norte de Europa

NOTAS:



Información y fotografías no contractuales