

Obtenteur

CIV (Italie)

Descriptif variété (STADE A 2014 – site CTIFL BALANDRAN)

PLANTE

Vigueur moyenne

FRUITS

Tolérance oïdium : peut se révéler sensible à l'oïdium sur fruit

Présentation / Couleur : Présentation attractive / Coloration rouge sang à rouge cardinal, brillance élevée

Forme / Calibre: Globoconique parfois cunéiforme, régulier au sein d'une même récolte

Tenue / conservation : chair ferme et épiderme résistant / conservation moyenne brillance conservée mais sensible aux mâchures

Qualité gustative : bonne (arômes, sucrée peu acide), à récolter à pleine maturité. Tendance à l'acidité.

Photographies 2014

Crédit photo :
CTIFL

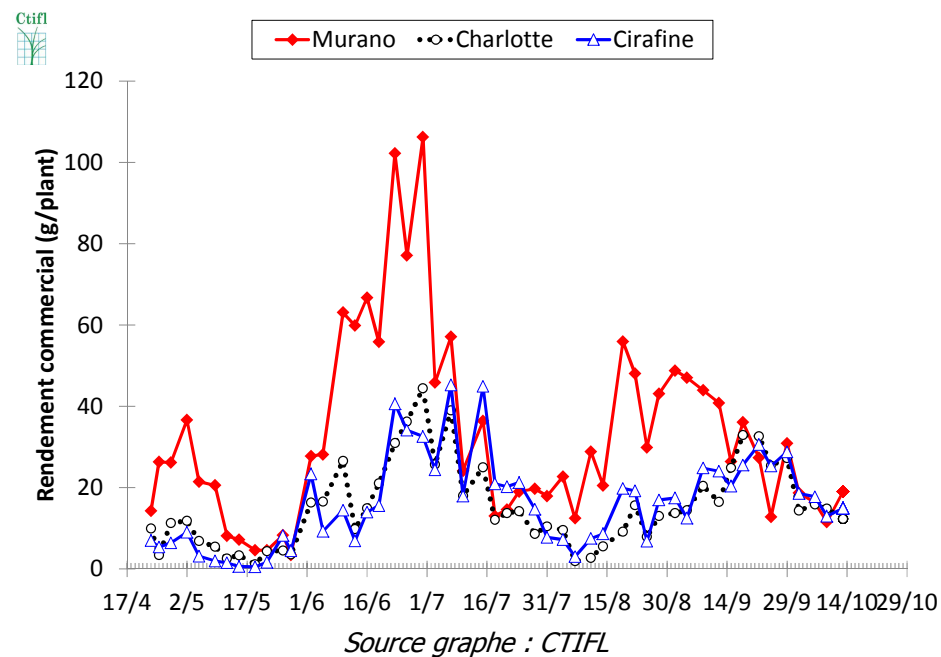


Rendements 2014 (Résultats d'essais STADE A CTIFL BALANDRAN 2014)

HORS SOL plants frigo plantation au 06/02/2014- CTIFL BALANDRAN – résultats au 13/10/14

Variété	Rdt com. g/plt		Déchet %	Poids Moyen Pondéré commercial
	1er jet au 18/07	global		
Murano	946	1658	10	15
Charlotte	406	784	37	12,9
Cirafine	395	822	31	10,6

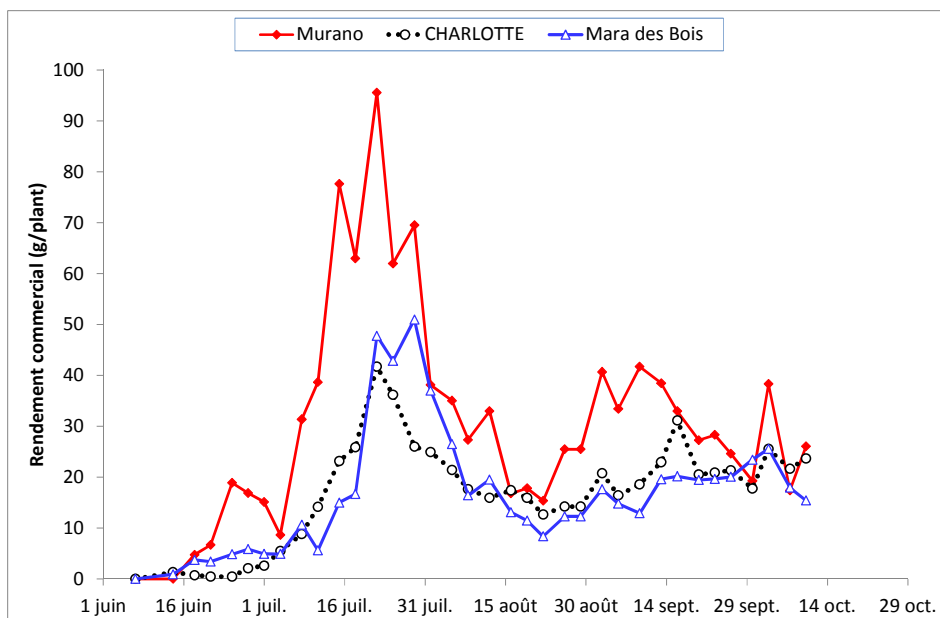
Dynamique de production



Rendements hors sol 2013 (Résultats d'essais STADE A CTIFL BALANDRAN 2013)

HORS SOL plants frigo plantation au 10/04/2013- CTIFL BALANDRAN – résultats au 13/10/2013

Variété	Rdt com. g/plt		Déchet %	Poids Moyen Pondéré commercial
	1er jet au 19/08	global		
Murano	677	1120	10	11,1
Charlotte	302	620	28	11,5
Cirafine	392	610	27	9,1



Source graphe : CTIFL

Rendements sol 2014 (Résultats d'essais STADE A INVENIO DOUVILLE 2014)

SOL plants frigo plantation début mars 2014- INVENIO DOUVILLE – résultats au 18/09/2014

	Dates de récolte		Comm (g/pl)	Déchets	PMP
	Début	Fin			
Charlotte	2-juin	15-sept.	520	36%	16.5
Murano	23-mai	18-sept.	1 048	28%	16.1

Distribution Lot-et-Garonne

MAZZONI et SALVI

Représentant Mazzoni : Patrick MERLET 06 19 05 33 21
Dépositaire Régis CARMENTRAN 06 09 70 09 68

Représentant Salvi : Stéphane BOURROUSSE 06 88 09 69 64

Synthèse

Variété remontante

Points positifs : potentiel de rendement élevé, belle présentation, peu de déchets

Points à améliorer : acidité du fruit à certaines périodes chaudes, sensibilité aux mâchures, sensibilité oidium à surveiller

Commentaire Production (VDL après 2 ans d'observation):

Créneau entre Gariguette et Cléry

Bonne vigueur de plante, hampes longues et sortie régulière

Fruit rouge cardinal brillant, conique long, gros calibre ,ferme, parfumé

Goût standard et s'améliorant ensuite, gain à maturité

Tenue en conservation correcte, garde sa brillance

Production régulière, comparable à Cléry voire supérieure

Bon comportement en trayplant chauffé

Apparition oidium en conditions difficiles (abris exposés et conditions météo très favorables)

Remarque

Ces données sont issues de résultats d'essais précis en terme d'itinéraire de production, de situation géographique et de contexte météorologique.

Rédaction : Myriam Carmentran Délias

Soutien financier du CASDAR



Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale «développement agricole et rural»