

Darselect bright

Fiche 2008

Obtenteur

DARBONNE Pépinières SAS – France (Numéro: DA44)

Descriptif variété (Source : Ctifl Lanxade)

PLANTE

Vigoureuse et équilibrée, homogène.

FRUITS

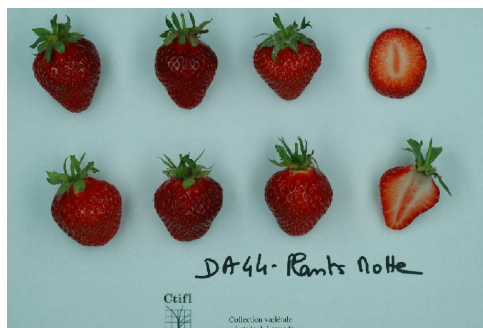
Présentation / Couleur : rouge vif à rouge sang. Bonne homogénéité en couleur. Brillante. Forte attractivité du calice. Equeutage facile. Cavité interne moyenne avec mèche.

Forme / Calibre: cordiforme homogène. Calibre moyen régulier. Chute de calibre en fin de récolte. Akènes affleurants.

Tenue / conservation : Epiderme souple à surveiller. Bonne conservation. Ferme (durofel = 75 et 65 / Darselect = 65).

Qualité gustative : sucrée, acidité faible à moyenne. Parfum moyen, arômes intenses, forte jutosité.

Photographies



Source photographies : CTIFL

Rendements (Résultats d'essais CTIFL Lanxade 2008)

SOL - CTIFL LANXADE – résultats au 23/05/08 – plants mottes – plantation 19/07/07

| Variété | Début récolte | Fin récolte | Rdt brut g/plt | Rdt com. g/plt | Déchet % | Indice de précocité (faedi) | Poids Moyen Pondéré en g/fruit |
|------------------|---------------|-------------|----------------|----------------|----------|-----------------------------|--------------------------------|
| Darselect Bright | 02/05 | 23/05 | 475 | 355 | 25 | 131 | 16,6 |
| Darselect | 02/05 | 27/05 | 808 | 297 | 63 | 137 | 13 |

Distribution Lot-et-Garonne

SEDIMA – BOURROUSSE – 05 53 88 36 00

Synthèse

Créneau Darselect

Une seule année d'essai. En comparaison avec Darselect, le rendement brut est beaucoup plus faible mais ayant un taux de déchets largement inférieur, le rendement commercial est meilleur de 58 g/plant pour Darselect Bright par rapport à celui de Darselect.

Points positifs : Très bonnes aptitudes de base. % de déchets faible / Darselect.

Points négatifs : fragilité de l'épiderme et rendement à suivre, chute de calibre en fin de récolte.

Commentaires sélectionneur

« Darselect Bright apporte aux producteurs, ayant des problèmes de fruits déformés avec Darselect, un pourcentage de catégorie I très supérieur, une meilleure brillance, une forme et un calibre plus homogène avec un poids moyen pondéré par fruit sensiblement inférieur. Autre point fort, sur 4 années en interne, sa constance gustative, son rendement et son pourcentage de catégorie I sont sensiblement supérieurs à ces résultats. »