

**ORIGEN:** híbrido, Francia  
- Obtentor: INRA / NOVADI  
- Editor: NOVADI

**MADUREZ:** 1 mes después de Golden Delicious,  
10/15 días después de Granny Smith

**CALIBRE:**



**FLORACIÓN:** Granny Smith

**POLINIZADORES:**

- Ariane, Goldrush® Coop 38, Golden Delicious, Gala, Red Delicious, Granny Smith, Idared
- Malus Perpetu® Evereste, 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 al menos)

**PRODUCTIVIDAD:**

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



**SENSIBILIDAD / RESISTENCIA:**

- resistente al moteado en el caso de las cepas comunes (gen Vf / Rvi6)
- un poco sensible al oidio
- cuidado con la posible floración secundaria

**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.