

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.