

DELBARDIVINE® DELCORED

Certificat d'Obtention Végétale

Obtenteur : PÉPINIÈRES GEORGES DELBARD

Editeur : STAR FRUITS

Variété attractive dont la qualité gustative saura séduire le consommateur.

ÉPOQUE DE MATURITÉ : GOLDEN + 20 jours

AGRONOMIE



Vigueur : Moyenne à forte
Port : Erigé avant la mise à fruit puis ouvert
Productivité : Forte
Mise à fruits : Rapide

FLORAISON



Epoque de floraison : 2 à 3 jours après GOLDEN
Pollinisateurs : BAUGENE, GOLDEN

FRUIT



Couleur épiderme : Coloration rouge lavée soutenue sur 60-80 % de la surface du fruit
Forme : Arrondie à globuleuse, pédoncule moyen à court
Calibre : Elevé (75-85)
Qualités gustatives : Bonne texture croquante et juteuse. Bonne aromatique soutenue par un niveau de sucre élevé. Saveur douce à équilibrée.
Conservation : 5 à 6 mois en froid normal

SENSIBILITÉ & RÉSISTANCES



Variété résistante à la tavelure (Rvi6/Vf) et peu sensible au feu bactérien.

CONSEILS TECHNIQUES

La récolte optimale pour la conservation se situe à une régression d'amidon de 4 sur l'échelle CTIFL.



* : Certificat Obtention Végétale
06-2023