

ORNELLA cov

EPOQUE DE MATURITE :

7 à 10 jours avant SWEET CAP® Maillarflat cov, du 22/07/2008 au 03/08/2008, sur le centre CTIFL Balandran : Bas Languedoc (30)

OBTENITEUR(S) : INRA Bordeaux, Gironde, France

EDITEUR : CEP INNOVATION,

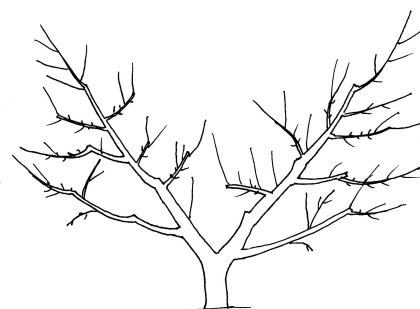
COV : En demande

Clone INFEL® : 5848

Certification : Oui

L'arbre

- Vigueur : Forte
- Port : Intermédiaire, demi-érigé
- Débourrement : D'époque demi-tardive
- Type de fleur : Rosacée
- Floraison : D'époque moyenne
- Floribondité : Moyenne, 30 fleurs par mètre de rameau mixte
- Nouaison : Forte



Le fruit

Il est de forme très aplatie, assez régulier. Le sommet du fruit est généralement assez bien fermé et le point pistillaire présente des taches liégeuses sur quelques fruits.

La coloration de l'épiderme rouge à rouge orangé, lumineuse, est moyenne (60 à 85 % de la surface), sur un fond jaune orangé à jaune.

L'épiderme est d'épaisseur moyenne, légèrement duveteux.

La fermeté est bonne.

La texture est fine et juteuse.

Le fruit est de bonne qualité gustative, de saveur très douce.

Le poids moyen qui varie entre 100 et 130 grammes est homogène, il peut parfois être supérieur.



	Faible	Moyen	Important
Sucres et IR (% Brix) (*)			12 14
Acidité (meq/100ml)	3 7		
Arômes			

(*) IR pimprénelle

Les points clés

Elle apprécie :

- un éclaircissage rigoureux
- une bonne aération de ses arbres, afin de limiter la sensibilité aux maladies de conservation

Elle n'apprécie pas :

- produire sur une structure installée verticalement
- les rameaux faibles, pendants ou à l'ombre
- une récolte anticipée qui nuit à la coloration des fruits

ORNELLA cov est une variété dont les fruits sont attrayants et de saveur très douce, mais avec un poids moyen plus faible que celui de ses soeurs.

La conduite

Distances de plantation

Compte tenu de la vigueur, une distance de 3.5 m sur le rang est préconisée pour une conduite en gobelet classique ou double Y.

Taille de formation

Elle doit privilégier l'ouverture des arbres.

Pour cela, il est indispensable de pratiquer des écimages d'été en 1ère et 2ème année et, par la suite, les arbres seront, soit ouverts par la taille, soit par attachage.

Ces écimages sont également indispensables pour favoriser la sortie de sous-mères.

Taille de fructification

Il s'agit d'une taille stricte, sur rameaux mixtes de bonne qualité.

Le reperçement sur bois de 2 ans est très important et de qualité.

Le rameau mixte situé en extrémité du bois de 2 ans est généralement très floribond.

La taille en vert est importante pour favoriser la coloration des fruits et l'aération des arbres, ce qui permet de limiter la sensibilité des fruits aux maladies de conservation.

Eclaircissage

Il est généralement de moyenne intensité. Il sera réalisé après la chute physiologique régulièrement observée.

Il sera qualitatif, dans le sens où il permettra d'éliminer les fruits dont la cuvette oculaire n'est pas totalement fermée. Une retaille permet d'éliminer les fruits en excès sur les rameaux pendants ou grêles.

Potentiel de production

Il peut être estimé à 20 tonnes produites par ha pour un poids moyen de fruit de 90 à 120 g, soit 180 000 à 200 000 fruits par hectare dans de bonnes conditions de culture.

Sensibilités particulières

ORNELLA cov est peu sensible aux chutes de bourgeons lorsqu'elles sont liées au déficit en froid hivernal.

Le fruit est sensible aux maladies de conservation. Il faudra veiller à éviter tout à-coup de végétation qui favorise l'éclatement des fruits au niveau de la cuvette oculaire du fait de sa sensibilité. L'épiderme du fruit a tendance à s'arracher au point d'attache, en cas de cueillette de fruits mûrs.



Appréciation

ORNELLA cov se caractérise par la saveur très douce et les arômes musqués de ses fruits. Il faudra réaliser un éclaircissage très rigoureux afin de maintenir le potentiel de calibre.

Calendrier de maturité

LIEU	Du	Au	REFERENCE
centre CTIFL Balandran : Bas Languedoc (30)	22/07/2008	03/08/2008	7 à 10 jours avant SWEET CAP® Maillarflat cov
centre CTIFL Balandran : Bas Languedoc (30)	14/07/2007	21/07/2007	7 à 9 jours avant SWEET CAP® Maillarflat cov
centre CTIFL Balandran : Bas Languedoc (30)	17/07/2006	27/07/2006	7 à 9 jours avant SWEET CAP® Maillarflat cov



RENSEIGNEMENT : CTIFL, CENTRE DE BALANDRAN
30127 Bellegarde
Tél : 04 66 01 10 54 - Fax : 04 66 01 62 28

Ces résultats sont issus des travaux réalisés dans le cadre de la charte nationale FNPF / CEP / INRA / CTIFL et stations régionales.