

# ORIOLA cov

## EPOQUE DE MATURITE :

7 à 10 jours après SWEET CAP® Maillarflat cov, du 07/08/2008 au 17/08/2008, sur le centre CTIFL Balandran : Bas Languedoc (30)

OBTENITEUR(S) : INRA Bordeaux, Gironde, France

EDITEUR : CEP INNOVATION,

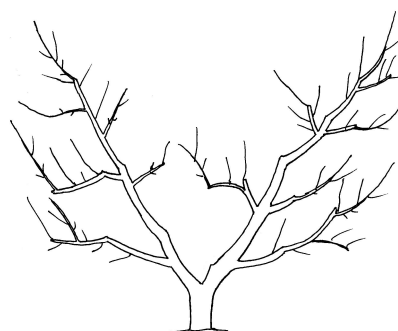
COV : En demande

Clone INFEL® : 6817

Certification : Oui

## L'arbre

- Vigueur : Forte
- Port : Basitone, très érigé
- Débourrement : D'époque moyenne
- Type de fleur : Rosacée
- Floraison : D'époque tardive
- Floribondité : Très forte, 50 fleurs par mètre de rameau mixte
- Nouaison : Moyenne



## Le fruit

Il est de forme très aplatie, dissymétrique. Le sommet du fruit est généralement bien fermé.

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

L'épiderme est fin.

La fermeté est bonne.

La texture est fine et juteuse.

Le fruit est de bonne qualité gustative, de saveur demi-douce.

Le poids moyen varie entre 110 et 140 grammes.



	Faible		Moyen		Important	
Sucres et IR (% Brix) (*)					12	14
Acidité (meq/100ml)	3	5				
Arômes						

(\*) IR pimprénelle

## Les points clés

Elle n'apprécie pas :

- produire sur une structure installée verticalement
- les rameaux faibles, pendants ou à l'ombre

Elle apprécie :

- la facilité d'installation de ses coursonnes
- la qualité de ses rameaux
- une bonne aération de ses arbres, afin de limiter la sensibilité aux maladies de conservation

ORIOLA cov est une variété de mise à fruit plutôt lente qui nécessite une taille adaptée, compte tenu de son taux de nouaison moyen.

## 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 (mode taillé-tiré) Ces écimages sont également indispensables pour favoriser la sortie de sous-mères.

### Taille de fructification

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

Le repercement sur bois de 2 ans est qualitatif et important. Par ailleurs, l'installation de coursonnes se fait naturellement.

La taille en vert est très 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 faible à moyenne intensité, lié au taux de nouaison de l'année. Il sera très qualitatif, dans le sens où il permettra d'éliminer les fruits dont la cuvette oculaire est ouverte.

## Potentiel de production

Il peut être estimé à 20 à 25 tonnes par ha dans de très bonnes conditions de verger. Dans ces conditions, le nombre de fruit à conserver sera d'environ 180 000 fruits par hectare pour un poids moyen de fruit compris entre 110 à 140 g.



## Sensibilités particulières

ORIOLA cov n'est pas sensible aux chutes de bourgeons lorsqu'elles sont liées à un déficit en froid hivernal.

Le taux de nouaison est généralement moyen à faible.

La cavité oculaire des fruits est généralement bien fermée, ce qui limite la sensibilité aux maladies de conservation.

Néanmoins, sa maturité tardive ne permet pas une négligence de la protection.

L'épiderme du fruit a tendance à s'arracher au point d'attache en cas de cueillette de fruits mûrs.

Le fruit est sensible à la fente du noyau.

## Appréciation

ORIOLA cov se caractérise par sa mise à fruit lente, liée à un taux de nouaison généralement faible.

Sa tardiveté permet d'étendre la période de production pour ce type de fruit.

## Calendrier de maturité

LIEU	Du	Au	REFERENCE
centre CTIFL Balandran : Bas Languedoc (30)	07/08/2008	17/08/2008	7 à 10 jours après 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.