

TABELLA MATURAZIONE MELE 25/08/2022

I dati pubblicati fanno riferimento ai risultati dell'analisi eseguita con Pimprenelle sul campione di mele prelevato in campo e rappresentativo del frutteto considerato; l'amido e il sovraccolore vengono valutati a parte.

varietà/clone		amido	durezza (kg/cm ²)	°Brix	acidità (g/l)	sovraccolore (%)	peso medio (g)
varietà/clone	RED DELICIOUS						
zona	TALAMONA	5.4	7.1	9	3.6	83	218
età piante	ADULTE						
varietà/clone		amido	durezza (kg/cm ²)	°Brix	acidità (g/l)	sovraccolore (%)	peso medio (g)
varietà/clone	RED DELICIOUS						
zona	POSTALESIO	6.3	6.9	10.1	3	80	204
età piante	ADULTE						
varietà/clone		amido	durezza (kg/cm ²)	°Brix	acidità (g/l)	sovraccolore (%)	peso medio (g)
varietà/clone	GOLDEN DELICIOUS						
zona	POSTALESIO	5.5	6.9	11.1	5.2	0	207
età piante	ADULTE						
varietà/clone		amido	durezza (kg/cm ²)	°Brix	acidità (g/l)	sovraccolore (%)	peso medio (g)
varietà/clone	GOLDEN DELICIOUS						
zona	PONTE COOP	5.7	7.8	13.2	3.6	0	157
età piante	ADULTE						
varietà/clone		amido	durezza (kg/cm ²)	°Brix	acidità (g/l)	sovraccolore (%)	peso medio (g)
varietà/clone	GOLDEN DELICIOUS						
zona	TALAMONA	3.3	8.9	11.6	5.8	0	164
età piante	PIANTE PICCOLE						
varietà/clone		amido	durezza (kg/cm ²)	°Brix	acidità (g/l)	sovraccolore (%)	peso medio (g)
varietà/clone	JEROMINE						
zona	PONTE COOP	6	7.9	10.7	2.9	86	144
età piante	ADULTE						
varietà/clone		amido	durezza (kg/cm ²)	°Brix	acidità (g/l)	sovraccolore (%)	peso medio (g)
varietà/clone	GOLDEN DELICIOUS						
zona	TALAMONA	5	7.5	11.6	5.4	0	191
età piante	ADULTE						