

## TABELLA MATURAZIONE MELE 03/09/2024

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 sovraccalore vengono valutati a parte.

varietà/clone		amido	durezza (kg/cm <sup>2</sup> )	°Brix	acidità (g/l)	sovraccalore (%)	peso medio (g)
varietà/clone	RED DELICIOUS						
zona	ALTA VALLE	3	7.4	7.5	3.7	98	207
età piante	ADULTE						
varietà/clone		amido	durezza (kg/cm <sup>2</sup> )	°Brix	acidità (g/l)	sovraccalore (%)	peso medio (g)
varietà/clone	GOLDEN DELICIOUS						
zona	ALTA VALLE	5	7.3	10.7	5.6	/	168
età piante	ADULTE						
varietà/clone		amido	durezza (kg/cm <sup>2</sup> )	°Brix	acidità (g/l)	sovraccalore (%)	peso medio (g)
varietà/clone	GOLDEN DELICIOUS						
zona	PONTE VALTELLINA	7.4	7.2	12.9	7.1	/	168
età piante	ADULTE						
varietà/clone		amido	durezza (kg/cm <sup>2</sup> )	°Brix	acidità (g/l)	sovraccalore (%)	peso medio (g)
varietà/clone	RED DELICIOUS						
zona	PONTE VALTELLINA	5.2	7.3	10	3	92	156
età piante	ADULTE						
varietà/clone		amido	durezza (kg/cm <sup>2</sup> )	°Brix	acidità (g/l)	sovraccalore (%)	peso medio (g)
varietà/clone	RENETTA						
zona	PONTE PRADELLA	2.5	8.5	10.4	13.2	/	224
età piante	ADULTE						