

## TABELLA MATURAZIONE MELE 9/09/2024

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.

		amido	durezza (kg/cm <sup>2</sup> )	°Brix	acidità (g/l)	sovraccalore (%)	peso medio (g)
varietà/clone	KING ROAT						
zona	ALTA VALLE	7.5	7.2	11.3	2.7	90-100	223
età piante	ADULTE						
		amido	durezza (kg/cm <sup>2</sup> )	°Brix	acidità (g/l)	sovraccalore (%)	peso medio (g)
varietà/clone	GOLDEN DELICIOUS						
zona	ALTA VALLE	6.9	6.9	11	7.9	/	189
età piante	ADULTE						
		amido	durezza (kg/cm <sup>2</sup> )	°Brix	acidità (g/l)	sovraccalore (%)	peso medio (g)
varietà/clone	SUPER CHIEF						
zona	PONTE VALTELLINA	7	7.1	12.1	4	90	201
età piante	ADULTE						
		amido	durezza (kg/cm <sup>2</sup> )	°Brix	acidità (g/l)	sovraccalore (%)	peso medio (g)
varietà/clone	RED ROAT						
zona	TALAMONA	6.7	6.4	9.9	3.1	90-100	206
età piante	ADULTE						
		amido	durezza (kg/cm <sup>2</sup> )	°Brix	acidità (g/l)	sovraccalore (%)	peso medio (g)
varietà/clone	GOLDEN DELICIOUS						
zona	TALAMONA	7	6.1	10.6	4.6	/	213
età piante	ADULTE						