Fiche Variétale

Pomme Vaudoise

Apples (VD) - CHE

N° d'inventaire : 1040627 N° PLCODE : 14-001-2273 N° PUIACC : A0000002787 N° famille génétique : 139

La variété en bref

Historique: Inconnu à ce jour.

Critères discriminants: Cette variété présente un fruit de taille moyenne à grande. Cette pomme possède une saveur peu aromatique et équilibrée à la chaire plutôt pâteuse. Nous la conseillons comme éventuel fruit de table mais surtout pour la cuisson et le cidre.

Synonyme génétique: Roter Eckapfel; Douce Rouge Müller; Papigny; La Nationale.

Légende :

n.é. = non évalué

Pour en savoir plus:

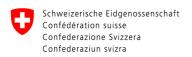
www.pgrel.admin.ch www.retropomme.ch

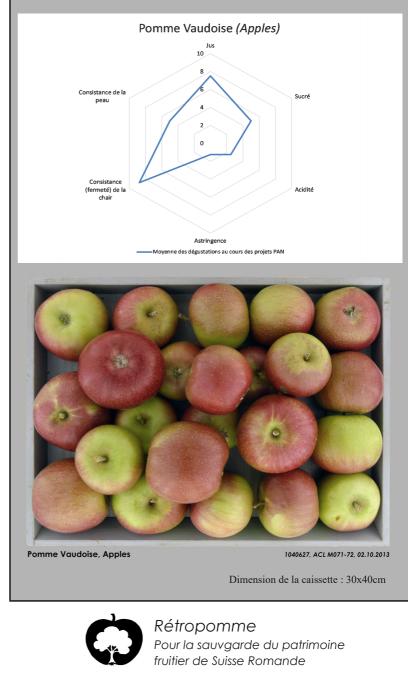
Bibliographie

Inventaire réalisé par Fructus au cours du PAN 01-8 $\,$

Données recueillies au sein des divers vergers Rétropomme au cours des PAN I à VI.

Version: 01.2023





Fiche Variétale

Pomme Vaudoise

Apples (VD)

N° d'inventaire : 1040627 N° PLCODE: 14-001-2273 N° PUIACC: A0000002787 N° famille génétique : 139

Description du fruit

moyenne à grosse
107 [g]
253 [g]
50 [mm]
76 [mm]
62 [mm]
85 [mm]
Sphérique aplatie
moyen

Les couleurs

ert

forte jusqu'à 3/4 du fruit de recouvrement importance de recouvrement répartition lavée (délavée estompée)

de recouvrement couleur rouge foncé

Les Roussissures

Position	autour du pédoncule
Intensité	faible jusqu'à 1/4
Les lenticelles	

Ponctuation

moyennement ponctuées Taille grandes

Description Organoleptique

Intensité de l'odeur	n.é.
Intensité de l'arôme	n.é.
Persistance du goût	n.é.
Sucré	moyenne
Acidité	faible
Astringence	très faible
Fermeté de la chair	ferme à très ferme
Jutosité	juteuse
Texture de la chair	pâteuse
Épaisseur de la peau	moyenne
Nature de la saveur r	peu aromatique
Équilibre acide-sucre	équilibrée
Appréciation générale	n.é.

Description de l'arbre

Port de l'arbre	n.é.
Vigueur	n.é.
Ramification	n.é.
Densité des brindilles	n.é.
Floraison relative	n.é.
Charge	moyenne
Maturité relative	tardive à très tardive

Remarques:

Conservation et conseils d'utilisation

Conservation:

Jusqu'à fin février en cave naturelle.

Utilisations traditionnelles & conseils:

Fruit de table, de cuisson et à cidre

Phénologie

Débourement	Floraison stade F1
Floraison stade F2	Cueillette
Consommation & co	onservation

Mars	Avr.	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.	Jan.	Fév.	Mars	Avr.	Mai