

Carmingo® Medianta (cov)

COV UE en cours M20.153 : n°3206

Certification : Clone Ctifl 14 867

4 jours après Mediabel (cov)

🕒 Description du fruit

Il est de forme elliptique à triangulaire. La couleur de fond est d'un orange intense avec une surimpression rouge lavée sur 30-60% du fruit. La présentation du fruit est très attractive, colorée et lumineuse. Le noyau est de taille moyenne, semi-libre à libre. La qualité gustative est très bonne. La chair est ferme et juteuse, la texture est fine. La saveur est parfumée et aromatique. Le niveau de sucre est bon.

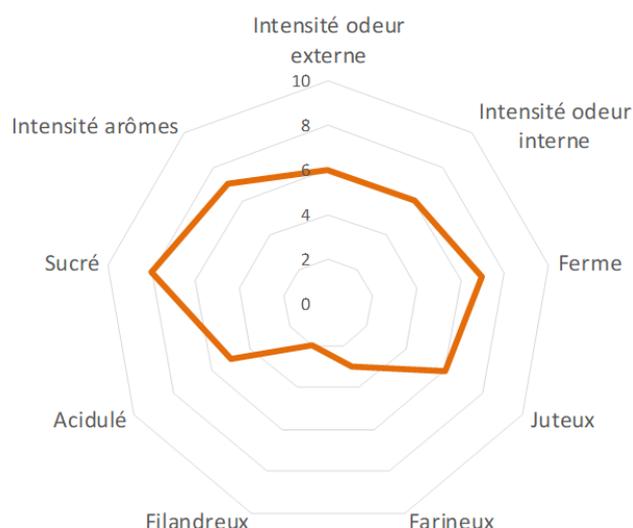


Le fruit à la récolte (Stade couleur 7-8)

	Faible	Moyen	Important
Indice réfractométrique (% brix)		11 - 12.5	
Acidité (Meq/100ml)		24 -29	
Fermeté (Durofel 10)			70 - 80



Profil sensoriel



Variété de saison,
très productive
dont les fruits
sont **attrayants**

Adaptée dans
toutes les zones
de production

Variété qui pos-
sède les allèles de
résistance Sharka

Résistance validée
selon le protocole
PPV – Ctifl 2017-
2019

Les informations de cette fiche 01/2022 sont indicatives et dépendent fortement des conditions de culture, du stade de récolte et des conditions pédoclimatiques de l'année

Variété protégée soumise à contrat de licence et redevances - Multiplication et production soumises à accord IPS

✿ Floraison

- ◆ **Epoque** : moyenne - époque MEDIABEL (cov)
- ◆ **Pollinisateur** : autofertile
- ◆ **Floribondité** : moyenne à forte
- ◆ **Nouaison**: bonne à forte
- ◆ **Eclaircissage**: moyen

🌳 Arbre

- ◆ **Port** : semi - étalé
- ◆ **Vigueur** : moyenne à forte
- ◆ **Productivité** : très bonne
- ◆ **Type de fructification** : sur rameaux courts et moyens. Des pincements sont recommandés les premières années pour favoriser l'installation des structures de production tout le long des charpentières et ainsi éviter leur dégarnissement.
- ◆ **Mise à fruit** : moyenne à rapide



Production

- ◆ **Calibre dominant** : AA
- ◆ **Poids moyen**: 55-65 g
- ◆ **Potential production** : 40 t/ha



Caractéristiques du fruit

- ◆ **Tolérance au cracking** : élevée
- ◆ **Sensibilité aux manipulations** : bonne
- ◆ **Aptitude à la conservation** : bonne

