



## GRENADINE cov

**OBTENTEUR :** SDR FRUIT LLC - USA  
**EDITEUR :** COT INTERNATIONAL en partenariat avec les pépinières GRADILIS  
**PROTECTION DE LA VARIÉTÉ :** Titre EU 40660 obtenu le 20/04/2015.

Cette prune demi tardive présente un très haut niveau de rendement et de calibre. De plus, le fruit a une très bonne qualité gustative et beaucoup d'arômes.

### FLORAISON

Floraison : précoce  
 Floribondité : très importante ; 5/5  
 Allèles : Se - Sc  
 Pollinisateurs : TITINE et BURGUNDY.

### ARBRE

Port : très étalé et ramifié type 4  
 Vigueur : bonne.

### FRUIT

**Maturité : mi-août**  
 Calibre : 55-60 et 60-65 ; 120 g de poids moyen en 5<sup>e</sup> feuille  
 Forme : ovale, régulière et symétrique  
 Couleur principale : grenat à 95%  
 Couleur de fond : jaune  
 Couleur de la chair : jaune  
 Noyau : libre  
 Fermeté : très bonne ; 82 Durofel  
 Qualité gustative : très bonne avec un taux de sucre de 16° Brix  
 Ce fruit est très aromatique. L'épiderme n'est pas acide  
 Sensibilité aux frottements : type FORTUNE  
 Conservation et tenue : très bonne conservation ; 1 mois.



## DIVINE cov

PR2 N4

**OBTENTEUR :** COT INTERNATIONAL - FRANCE  
**EDITEUR :** COT INTERNATIONAL  
**PROTECTION DE LA VARIÉTÉ :** Titre EU 66219 obtenu le 08/04/2024.

Cette prune de fin août présente un bon niveau de rendement et de calibre. Fruit très attractif de par sa coloration rose foncé et lumineux et une qualité gustative très croquante, aromatique et sucrée.

### FLORAISON

Floraison : mi-saison  
 Floribondité : très importante ; 5/5  
 Allèles : Sb - Sc  
 Pollinisateurs : TITINE - DORINE.

### ARBRE

Port : semi érigé  
 Vigueur : bonne et bonne ramification.

### FRUIT

**Maturité : fin août**  
 Calibre : 50-55  
 Forme : légèrement ovale et symétrique  
 Couleur principale : rosé foncé sur 80%  
 Couleur de fond : jaune  
 Couleur de la chair : jaune  
 Noyau : semi libre  
 Fermeté : très bonne ; 82 Durofel  
 Qualité gustative : très bonne, fruit croquant, aromatique et sucré avec un taux de sucre de 19° Brix. L'épiderme est légèrement acidulé  
 Sensibilité aux frottements : peu sensible  
 Conservation et tenue : excellente conservation, plus d'un mois.



Variétés protégées. Multiplication et diffusion interdites sans l'accord de Cot International.

Rappel : Les chiffres (fermeté, taux de sucre, etc...) sont donnés à titre indicatif ; ils dépendent fortement de la date de récolte, de la charge des arbres et des conditions climatiques de l'année.