

Blancos

Rojos



VANILLA COT® cov

SELECT 98

OBTENTOR: SDR FRUIT LLC - USA

EDITOR: COT INTERNATIONAL PROTECCIÓN DE LA VARIEDAD: Título N° EU 29634 otorgado el

18/04/2011.

Esta variedad es muy originale. Bicolor con un blush rojo granate sobre un fondo crema. Su interes reside en su excelente calidad gustativa.

FLORACIÓN

Epoca: tardía, como ROUGECOT®

Floración: importante

Polinizadores: AUTO ESTÉRIL. Poliniza facilmente con FLAVOR COT®.

ROUGECOT cov o LADY COT cov.

ARBOL

Porte: semi abierto. Buena ramificación

Vigor: bueno

Fructificación: sobre todo tipo de ramos.

CARACTERÍSTICAS AGRONOMICAS

Productividad: muy buena si bien polinizada Entrada en producción: semi rapida (Tercero año)

Necesidades de Frio: Zona 4 - alto Resistencia a la Sharka: RESISTENTE.

FRUTO

Maduración: Epoca DELICOT

Fase de cosecha: código color CTIFL 3 - 4

Calibre: 2A

Forma: ovalada - redondeada

Color de fondo: bicolor con un fondo crema

Sobreimpresión: blush rojo granate entre 20 hasta 50% del fruto ; carne

blanca

Dureza: buena; 68 al Durofel

Calidad gustativa: excelente y bien equilibrada. Carne jugosa y muy azucarada (18° Brix): piel ligeramente acidulada; muy aromatico

Resistencia al cracking: buena Conservación: media a buena.











ROUGECOT® cov

ROUGIBON

OBTENTOR: COT INTERNATIONAL - FRANCIA

EDITOR: COT INTERNATIONAL PROTECCIÓN DE LA VARIEDAD: Titulo N° EU 54654 otorgado el

16/03/2020.

Esta variedad es la primera de una nueva gama de albaricoques ROJOS.

AUTO FERTIL, produce frutos muy homogéneos en color y en calibre a la mitad de Junio. Además, su calidad y su firmeza son excelentes.

FLORACIÓN

Época: tardía.

Floración: muy importante Fertilidad: AUTO FÉRTIL.

ARBOL

Porte: semi erecto. Buena ramificación

Vigor: medio a bueno

Fructificación: sobre las ramilletes de mayo y otro tipo de rama.

CARACTERÍSTICAS AGRONOMICAS

Productividad: muy importante cada año

Entrada en producción: muy rápida ; desde la 2^{nda} hoja Necesidades de Frio: Zona 4 - alto Resistencia a la Sharka: RESISTENTE.

FRUTO

Maduración: Época DELICOT

Fase de cosecha: cuando el fruto está completamente rojo luminoso, de la punta del árbol hasta el centro del árbol.

Calibre: 2 A - 3A

Forma: oval - redondeada

Color de fondo: rojo - granate luminoso

Sobreimpresión: 100% Color de la carne: naranja claro

Dureza: muy importante; 78 Durofel Calidad gustativa: fruto azucarado (15°Brix)

Resistencia al cracking: buena y buena resistencia de la piel a las lluvias Conservación: muy buena conservacion ; 1 mes







Variedad protegida. Multiplicación y difusión prohibidas sin la autorización de Cot International

Todos los datos (calibre, dureza, azúcar, fechas, etc...) son indicados por su información ; pero dependen mucho de la fecha de cosecha, de la carga de los árboles y de las condiciones climáticas del año.