



قورمندين GOURMANDINE

(شارلوط X أستيما)

صنف للطبخ

صنف من أنواع النسيج المتماسك، نصف مبكر، متعدد الدرناات من الأحجام المتوسطة ذو خاصيات مطبخية جيدة، قابلية جيدة للخبز ويتأقلم مع مختلف مناطق الإنتاج

المواصفات

النضج: نصف مبكر
الدرناات : بيضاوية فطويلة
التجانس: درناات متجانسة
العيون: سطحية
القشرة: صفراء
النسيج الداخلي: أصفر
الأحجام : متوسطة إلى كبيرة
البراعم : حمراء بنفسجية
الأزهار: حمراء بنفسجية تتواجد بكثافة

الخاصيات / الاستعمال

الإنتاجية: جيدة إلى جيدة جدا،
التخزين: قابلية جيدة
المجموعة المطبخية: A
نسبة المواد الجافة: حوالي 19%
القابلية للطبخ: تماسك جيد، لا يتفحم بعد الطهي، غير قابل للقلي

الخاصيات الفيزيولوجية

مدة السبات: متوسطة (شهرين ونصف)
تحمل الكدمات: حساسية ضعيفة
تحمل إزالة البراعم: شبه حساس
بقع الصدأ: حساسية ضعيفة
القلب الأجوف: حساسية ضعيفة

المقاومة للأمراض

ملديو الأوراق: حساس
ملديو الدرناات/التقاوي: شبه حساس
فيروس Y : حساسية متوسطة
فيروس الالتفاف: حساسية ضعيفة
فيروس A: مقاوم
الجرب العادي: حساسية ضعيفة
جرب التبرقع (G. Verruqueuse) : مقاومة جيدة
نيماتود RO 1-4 : حساس