

Compte-rendu d'essai

Cerisier 2011 CODE COULEUR

Date : Janvier 2012

Rédacteur(s) : Maider ARREGUI Chambre d'Agriculture du Gard/SERFEL

En collaboration avec Jérémy MOULIN, Laetitia CUNY - SERFEL

Essai rattaché à l'action n° 31.2002.11

Titre de l'action : Code couleur

1. But de l'essai

Mise à jour du code couleur CTIFL pour les variétés Early Star, Early Red, Grace Star, Poisdal.

2. Protocole

Sur des lots de 30 fruits récoltés à des couleurs à 3 ou 4 couleurs différentes, réalisation de mesures de fermeté, IR, acidité et note globale de qualité gustative.

3. Résultats

Qualité gustative :

- 1 très médiocre
- 2 médiocre
- 3 moyenne
- 4 bonne
- 5 très bonne

Early Star

Couleur	Nb fruits échantillon	Poids moyen	Fermeté	IR	Acidité	Moyenne Qualité gustative(/5)
3	40	9,7	59	13,9	18,2	2
4	40	10,6	51	15,2	18,5	3
5	40	10,3	50	17,3	16,9	4

Il apparaît clairement que cette variété extrêmement acide ne doit pas être récoltée avant la couleur 5, à laquelle elle devient très sucrée et son acidité a diminué. Avant cette couleur, l'acidité est trop forte pour rendre la qualité gustative acceptable.

Early Red

Couleur	Nb fruits échantillon	Poids moyen	Fermeté	IR	Acidité	Moyenne Qualité gustative(/5)
3	40	5,5	65	15,3	8,5	2
4	40	5,9	51	17,3	8,7	3
5	40	5,9	52	19,3	9,1	3

Cette variété peut être récoltée à la couleur 4 ou à la couleur 5, dans les deux cas les critères qualitatifs sont acceptables, et la fermeté ne varie pas. A noter que le calibre de la variété est très faible cette année.

Grace Star

Couleur	Nb fruits échantillon	Poids moyen	Fermeté	IR	Acidité	Moyenne Qualité gustative(/5)
3	46	8,5	60	16	18,3	3
4	40	10,3	57	17,8	18,5	4
5	40	11,1	51	19,6	18,3	4

Cette variété peut être récoltée à la couleur 4 voire à la couleur 5, dans ce cas le calibre et le taux de sucre augmentent notablement, sans que la fermeté ne diminue de façon catastrophique.

Poisdel

Couleur	Nb fruits échantillon	Poids moyen	Fermeté	IR	Acidité	Moyenne Qualité gustative(/5)
3	40	10,1	76	16,9	19,1	
4	40	9,9	73	18,3	18,3	
5	40	10,4	74	19,2	19,2	

Poisdel est une variété très acide, qu'il ne faudra pas récolter avant la couleur 5. La fermeté est excellente et n'évolue pas, il faut donc attendre le taux de sucre maximum avant de la récolter.

4. Conclusion

Ces variétés ainsi que d'autres seront observés à nouveau en 2012 afin de compléter ces données.

Renseignements complémentaires :

Maider ARREGUI – 04.66.28.23.34 m-arregui@serfel.fr

SERFEL – 517 Chemin du Mas d'Asport - 30800 SAINT GILLES -

Tél : 04.66.87.00.22 - Fax : 04.66.87.04.62 - E-mail : contact@serfel.fr

N° action : * 31.2002.11
