



EU Markenschutz N° 75 74 67 6 • EU Sortenschutz N° 16 11 0 • Schweiz Markenschutz N° 49 76 64

Markteinführung

In der Europäischen Union werden die Bäume der geschützten Apfelsorte 'La Flamboyante' von lizenzierten Baumschulen angeboten. Die Früchte der Apfelsorte Mairac® sind in der EU frei verkäuflich (keine Clubsorte). Das Pflanzmaterial ist bei den VariCom Partnerbaumschulen Artus Group in Deutschland, Konsortium Südtiroler Baumschuler in Italien und der Baumschule Valois in Frankreich erhältlich. Äpfel können nur mit schriftlicher Zustimmung der VariCom für Exporte in die Schweiz, bzw. ausserhalb der Europäischen Union vermarktet werden.

Frucht

Kräftig rot auf grüngelber Grundfarbe, mittelgrosse bis grosse Frucht (meist 70 bis 85mm), Rotfärbung früh, bereits deutlich vor der Ernte einsetzend, attraktive, verwaschene, leicht gestreifte und marmorierte, rote Deckfarbe. Der Apfel ist knackig-fest, saftig mit leicht säuerlich-fruchtigem Aroma. Der Zuckergehalt nach Auslagerung liegt regelmässig bei 13 bis 15° Brix.

Ernte

Weites Erntefenster von rund 2 Wochen, reift mit bzw. kurz nach 'Golden Delicious', etwa 7 Tage vor Braeburn, das Erntefenster ist offen bei einer Festigkeit von 8 bis 10kg, einem Zuckergehalt von 11,5 bis 13° Brix, Apfelsäure 8,2 bis 10,0 g/l, Stärkeabbau 3-6 und einem Streif-Index von 0,22 bis 0,10. Es sollten 2 Erntegänge durchgeführt werden.

Lagerung

Gut lagerfähig bis Mai/Juni im CA- und ULO Lager und gutes Nachlagerverhalten. Aufgrund seiner ausgeprägten Säure, ist die Frucht nach einer Lagerphase von 2 bis 3 Monaten optimal genussreif. Leichte Glasigkeit bei der Ernte möglich, baut sich während der Lagerphase im Lager jedoch ab. Die Lagerung sollte bei einer Temperatur von 2 bis 3° C erfolgen. ULO Konditionen bevorzugt bei 1,5 % CO₂ und 2% O₂. Der Sauerstoffgehalt sollte nicht zu niedrig gefahren werden.

Baum und Produktion

Hängender, mittelstarker Wuchs mit schlanken, gut garnierten Fruchttästen. Das Triebwachstum ist mit der Apfelsorte 'Gala' zu vergleichen. Der Apfel ist produktiv, der Ertrag früh einsetzend. Mittlere Anfälligkeit für Schorf und Mehltau, mittelfrühe Blütezeit. Befruchtersorten sind 'Gala', 'Braeburn', 'Idared' und 'Golden Delicious'. Aufgrund seines kompakten Wuchstyps sollte 'La Flamboyante' unter 1m Pflanzabstand in der Reihe gepflanzt werden, auch um das Produktionsniveau an 'Golden Delicious' heranzuführen.

Degustationen

Bei zahlreichen Verkostungen hat der Apfel bei Experten und Konsumenten stets gut abgeschlossen. Überzeugend waren die hohe Festigkeit, die Knackigkeit und Saftigkeit, welche auch bei Raumtemperatur lange erhalten bleiben.

"Sowohl in der Fruchtgrösse, als auch in der Fruchtform und in der Ausfärbung zeigen sich die Äpfel am Baum sehr einheitlich. Die Ausfärbung der Früchte war vor allem in den Hanglagen, aber auch in den Talsohlen Südtirols mehr als zufriedenstellend. Der hohe Säuregehalt gewährleistet, trotz teilweisen Abbaus während der Lagerung, gemeinsam mit hohen Zucker-Werten zwischen 14 bis 16° Brix ein sehr gutes Zucker/Säure Verhältnis." (Zitat Dr. Walter Guerra, Versuchszentrum Laimburg/Südtirol)

Valois: Eric Moutinho T +49 2225 7736
Valois: Bernd Schmid T +49 171 817 99 05

• Artus Group T +49 721 944 807
F +49 721 944 80 80

• KSB Südtirol T +39 0471 811 114
F +39 0471 802 640