

FM278*

KIWI A POLPA GIALLA - DOMANDA PRIVATIVA VEGETALE 2023/2008



Origine: Ottenuta dallo screening di 1400 semenzali. Breeders: F. Spinelli, G. Fiori.

Albero: La pianta si presenta con un vigore medio, una buona architettura della chioma, una carica di fiori elevata, con presenza di infiorescenze singole del 50%. Il fiore si presenta molto grande con il peduncolo di lunghezza media.

Fioritura: Epoca Dori (in media 10 giorni prima di Hayward).

Epoca di maturazione: Il frutto al Nord Italia matura nell' ultima decade di settembre. Questa caratteristica permette di arrivare sul mercato con un prodotto fresco in anticipo rispetto ad altri kiwi a polpa gialla.

Frutto: La forma del frutto è cilindro conica nella parte terminale, la polpa ha una colorazione giallo intenso con la presenza di un verde persistente sotto buccia. La pezzatura dei frutti è superiore ai 100g, con una sostanza secca che supera normalmente il 18%. Al consumo arriva a 17/18 gradi brix. Il frutto ha un'ottima shelf-life.

Contatti

Alma Mater Studiorum - Università di Bologna
Knowledge Transfer Office - kto@unibo.it



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA



FM278*

YELLOW FLESH KIWI - PVR PENDING 2023/2008



Origin: Obtained from the screening of 1400 seedlings. Breeders: F. Spinelli, G. Fiori.

Tree: The plant has medium vigor, good foliage architecture, a high flower load, with the presence of 50% single inflorescences. The flower is very large with a medium-long peduncle.

Flowering: The plant has medium vigor, good foliage architecture, a high flower load, with the presence of 50% single inflorescences. The flower is very large with a medium-long peduncle.

Ripening period: The fruit ripens in Northern Italy in the last ten days of September. This characteristic allows us to arrive on the market with a fresh product earlier than other yellow-fleshed kiwis.

Fruit: The shape of the fruit is cylindrical, conical in the terminal part, the pulp has an intense yellow color with the presence of a persistent green under the peel. The size of the fruit is over 100g, with a dry matter that normally exceeds 18%. On consumption it reaches 17/18 brix degree. The fruit has an excellent shelf-life.

Contacts

Alma Mater Studiorum - Università di Bologna
Knowledge Transfer Office - kto@unibo.it



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA