

FM1454*

KIWI A POLPA ROSSA - DOMANDA PRIVATIVA VEGETALE 2023/2007



Origine: Varietà individuata a seguito di uno screening di semenzali. Breeders: F. Spinelli, G. Fiori.

Albero: La pianta si presenta con una buona vigoria, buona architettura ed un'ottima resa produttiva. La percentuale di schiusura delle gemme è oltre il 90%.

Fioritura: L'epoca di fioritura è -10 / -15 giorni rispetto a Dorì (Dorì fiorisce in media 10 giorni prima di Hayward).

Epoca di maturazione: Il frutto al Nord Italia matura intorno alla seconda decade di settembre.

Frutto: La forma del frutto è mediamente cilindrica, con quasi totale assenza di tomento. La polpa del frutto ha una colorazione giallo con interno rosso, la columella resta bianco crema. La pezzatura dei frutti si aggira intorno ai 95 grammi, la sostanza secca è in media del 19-20%. Al consumo la FM1454* ha 18/19 di grado brix. Al gusto si presenta come un frutto fresco dolce dalle note esotiche. Caratteristica molto importante è l'ottima conservabilità, oltre i 4 mesi.

Contatti

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



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA



FM1454*

RED FLESH KIWI - PVR PENDING 2023/2007



Origin: Variety identified following a screening of seedlings. Breeders: F. Spinelli, G. Fiori.

Tree: The plant has good vigor, good architecture and an excellent production yield. The percentage of bud opening is over 90%.

Flowering: The flowering time is -10 / -15 days compared to Dorì (Dorì flowers on average 10 days before Hayward).

Harvest date: The fruit ripens in Northern Italy around the second ten days of September.

Ripening period: The fruit ripens in mid-September, 35-40 days before the benchmark green flesh variety Hayward*.

Fruit: The shape of the fruit is on average cylindrical, with an almost total absence of tomentum. The pulp of the fruit has a yellow color with a red interior, the columella remains creamy white. The fruit size is around 95 grams, the dry substance is on average 19-20%. On consumption the FM1454* has 18/19 brix. On the palate it presents itself as a sweet fresh fruit with exotic notes. A very important feature is the excellent shelf life, over 4 months.

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