

PE3 UNIBO* DEBBY GREEN™

(CPVR* 52913/2019; US2015/0327415P1)



Origine: Selezionata da una popolazione derivata da libera impollinazione di Abate Fétel, nel 1992. Costitutori S. Musacchi, V. Ancarani, S. Sansavini.

Albero: Vigoria media, habitus leggermente compatto e assurgente. Compatibilità d'innesto col cotogno. La produttività è buona. La fruttificazione avviene su legno di 2-3 anni e rami di un anno.

Epoca di fioritura: Tardiva (ritardata di qualche giorno rispetto a Williams).

Epoca di raccolta: Prima decade di Agosto (-1 William). Ampia finestra di raccolta.

Frutto: Pere di media pezzatura (180-200g). Aspetto da piriforme a piriforme allungato-calebassiforme. La buccia è verde, giallo-verde a maturazione, con una leggera rugginosità. La polpa è bianco-crema, fine, fondente e succosa, con un buon sapore dolce-acidulo.

Conservabilità: Buona (5 mesi a -1°C).

	Durezza (Kg)	RSR (°Brix)	Acidità (g/l)
Maturazione di raccolta	5.9	13.7	3.8
Maturazione al consumo	0.5	14.7	3.1

Contatti

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



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA



PE3 UNIBO* DEBBY GREEN™

(CPVR* 52913/2019; US2015/0327415P1)



Origin: Selected from a population derived from free pollination by Abbé Fétel, in 1990. Breeders: S. Musacchi, V. Ancarani, S. Sansavini.

Tree: Medium vigour, slightly compact and assurgent, compatible with quince. Early bearing, high yield. The bearing habitus is on 2-3-year-old branches and 1-year-shoot.

Blooming time: Late flowering (some days after Williams).

Harvest time: First decade of August (-1 before William). Large harvesting window.

Fruit: Medium size (180-200g), with elongated pyriform shape. Green skin, yellow-green when fully ripe with slight russet. The flesh is creamy-white colour, with a medium-fine texture, melting and juicy. The flavour is good, sweet and quite sour.

Storability: Good in cold room at -1°C (about 5 months) with no treatments against internal browning.

	Firmness (Kg)	SSR (°Brix)	Acidity (g/l)
Ripening at harvest	5.9	13.7	3.8
Ripening at consumption	0.5	14.7	3.1

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

