

PE1 UNIBO* LUCY SWEET™

(CPVR*52911/2019; US2015/0327416P1)



Origine: Selezionata da una popolazione derivata da libera impollinazione di Abate Fétel, nel 1990. Costitutori S. Musacchi, V. Ancarani, S. Sansavini.

Albero: Vigoria medio-elevata, con buona affinità col cotogno. Presenta una produttività elevata e costante, con rapida entrata in produzione. La fruttificazione è su lamburde portate da branchette di 2-3 anni.

Epoca di fioritura: Medio-precoce (anticipa di un paio di giorni Abate Fétel).

Epoca di raccolta: Ultima decade di luglio/inizio agosto (-10 William).

Frutto: Pere piriformi di media pezzatura (170g) o di piccola pezzatura su portainnesti molto nanizzanti. Buccia verde anche a maturazione, liscia e sottile, leggermente rugginosa. La polpa è fondente e succosa, dall'ottimo sapore e dal gusto particolarmente dolce. E' adatta al consumo anche croccante.

Conservabilità: Buona (fino a 5/6 mesi a -1°C) senza trattamenti.

	Durezza (Kg)	RSR (°Brix)	Acidità (g/l)
Maturazione di raccolta	6.0	15.7	2.8
Maturazione al consumo	1.6	16.9	2.5

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



PE1 UNIBO* LUCY SWEET™

(CPVR*52911/2019; US2015/0327416P1)



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

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

Blooming time: Early-medium blooming (a couple of days before Abbé Fétel.

Harvest time: Last decade of July/beginning of August (-10 Williams).

Fruit: Medium size (170g) and pyriform shape (typical pear-shaped fruit).Green skin, even when fully riped, with slight russet. The flesh is melting and juicy, with a fine texture. Very good sweet flavour. It is edible also when crunchy at the picking time.

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	6.0	15.7	2.8
Ripening at consumption	1.6	16.9	2.5

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

