



JANNY MT



Installations flexibles de modules d'atmosphère contrôlée naturelle

Quelle température de stockage ?
Exemples pommes et poires



Stocker les fruits à une température adaptée à leurs besoins est un des facteurs clés d'une conservation réussie.

Retrouvez dans les tableaux ci-dessous des exemples de températures idéales en fonction de la variété (source CTIFL) :

Pommes

Variété	Température
Ariane	0 à 1°C
Belchard - Chantelecler	2 à 3°C
Belle de Boskoop *	3 à 5°C
Braeburn	0 à 1°C
Cameo – Caudle	0 à 1°C
Corail – Pinova	0 à 1°C
Cox's Orange Pippin *	3 à 4°C
Delicious rouge *	0 à 1°C
Elstar *	1 à 2°C
Fuji *	0 à 1°C
Gala *	1 à 2°C
Golden Delicious *	0 à 1°C
Granny Smith *	0 à 1°C
Honey Crunch - Honeycrisp	3 à 4°C
Idared	2 à 4°C
Jonagold *	0 à 1°C
Melrose *	0 à 3°C
Pink Lady – Cripps Pink	2 à 3°C
Reine des Reinettes *	4°C
Reinette du Canada *	3 à 4°C
RubINETTE – Rafzubin	2 à 4°C
Sundowner – Cripps Red	0 à 1°C
Tentation - Delbush	0 à 1°C

* et mutants

Poires

Variété	Température
Abbé Fetel	-1 à -0,5°C
Alexandrine Douillard	-1°C
Angély	-1 à 0°C
Beurré Bosc	1°C
Beurré hardy	1°C
Conférence	1 à 0°C
Doyenné du Comice	-0,5 à 0°C
Dr Jules Guyot	1°C
Louise Bonne	0°C
Packam's Triumph	0,5 à 0°C
Passe Crassane	1 à 0°C
Williams	1°C

