



# JANNY MT



Installazioni flessibili di moduli ad atmosfera controllata naturale

## Quando raccogliere le mele ?

### Degradazione dell'amido

La degradazione dell'amido è il miglior indicatore disponibile per il controllo della maturazione delle mele. In particolare, è più preciso del codice colore.

Data la grande importanza di una fase di raccolta adeguata per il corretto stoccaggio delle mele in atmosfera controllata, è essenziale controllare la degradazione dell'amido per determinare la data di raccolta perfetta.



**INDISPENSABILE**

Con prodotti disponibili in farmacia ed una copia della griglia di lettura del CTIFL

#### 1. Preparare la soluzione di iodio

1% di iodio in scaglie (10 gr / L di acqua)  
+ 4% di ioduro di potassio (40 gr / L di acqua)

#### 2. Raccogliere e preparare un campione di mele

Prelevare un campione di una ventina di mele, da 4 o 5 alberi, rappresentativo dello stato di maturazione e del livello di carico medio del frutteto. Tagliare la frutta a metà (piano equatoriale)

#### 3. Immergere le mele

Versare la soluzione da 2 a 3 mm di spessore in un contenitore a fondo piatto. Immergere metà di ogni mela nel campione per circa 10 secondi.

#### 4. Essiccazione

Lasciare asciugare, faccia trattata all'aria aperta, tra 5 e 10 minuti.

#### 5. Lettura ed analisi

Determinare se la regressione osservata è circolare o radiale. Annotare il valore di reazione raggiunto per ogni frutto del campione e calcolare la media.

Il test può essere effettuato direttamente nel frutteto!





# JANNY MT

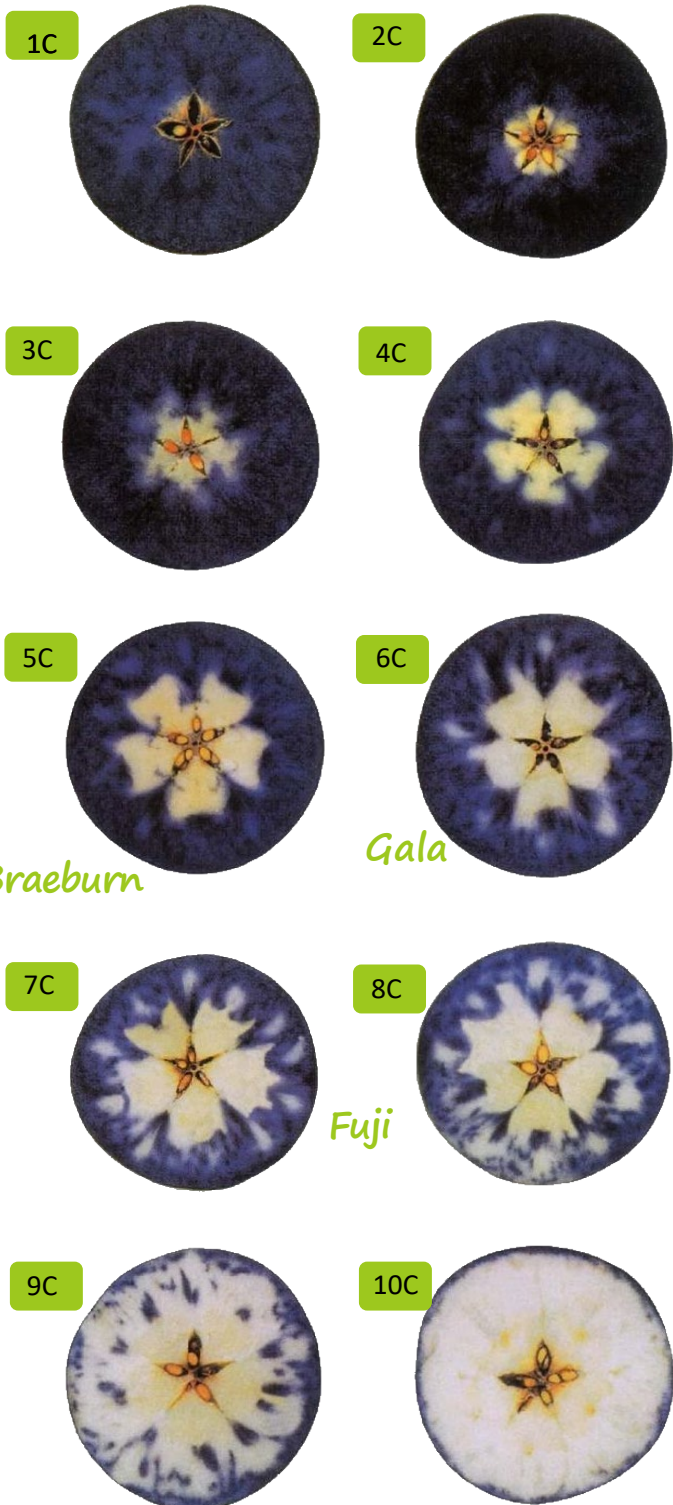


Installazioni flessibili di moduli ad atmosfera controllata naturale

## La griglia di lettura del CTIFL

Degradazione della mela tipo circolare  
(Gala, Delicious rouge, Granny Smith...)

Degradazione della mela tipo radiale  
(Elstar, Golden, Jonagold, Chantecler...)





# JANNY MT



*Installazioni flessibili di moduli ad atmosfera controllata naturale*

## *La degradazione dell'amido raccomandata per una maturità del raccolto adattata alla conservazione nei moduli AC : alcuni esempi di varietà*

Per un'ottima conservazione delle mele, la maturazione al momento della raccolta deve essere adattata all'obiettivo di una lunga conservazione. In questa tabella, troverete lo stadio di regressione dell'amido consigliato per una buona conservazione nei moduli ad atmosfera controllata.

Varietà	Degradazione dell'amido adattata alla conservazione in AC	Prememoria della modalità di conservazione nei moduli Janny MT AC		
		Membrane aperte	Captacal *	Durata (in mesi)
Ariana	7 a 8	4		6 a 7
Belchard / Chantecler	5 a 6	4		6 a 7
Bella di Boskoop	5 a 6	4	O	6
Braeburn	4 a 5	4	O	6
Cameo	4 a 5	4		7
Corail	6 a 7	4		6 a 7
Cox's orange pippin	3 a 4	4	O	5
Elstar	3 a 4	5		5 a 6
Fuji	7 a 8	4	O	7 a 8
Gala	5 a 6	5		5 a 6
Golden Delicious	4 a 5	4		8
Granny Smith	3 a 4	4	O	6 a 7
Honey Crunch	5 a 6	4	O	6 a 7
Idared	3 a 4	4		7 a 8
Jazz	4 a 5	4		6 a 7
Jonagold	4 a 5	4		7
Mairac	4 a 5	5	O	5 a 6
Melrose	3 a 4	4		5 a 7
Pink Lady	4 a 5	4	O	6
Pinova	4 a 5	4		6 a 7
Renetta del Canada	3 a 4	4		7
Tentation	5 a 6	4		5 a 6
Topaz	4 a 5	5		6 a 7

\* Captacal : Calce idrata Ca(OH)<sub>2</sub> condizionata in sacchetti da 10 Kg. Aggiungere un sacchetto per modulo per le varietà sensibili alla CO<sub>2</sub> in conservazione, per garantire uno stoccaggio inferiore all' 1% di CO<sub>2</sub>.