JANNY MT

Flexibel Installationen von Kontrollierte Atmosphäre Kombinierbar

Wann sollten Sie Ihre Äpfel pflücken?

Jod-Stärke-Test

Der Jod-Stärke-Test ist der beste verfügbare Indikator für die Überwachung der Apfelreifung. Insbesondere ist sie genauer als der Farbcode.

Angesichts der großen Bedeutung einer geeigneten Erntephase für die erfolgreiche Lagerung von Äpfeln in kontrollierter Atmosphäre ist es unerlässlich, die Regression der Stärke zu kontrollieren, um den perfekten Erntezeitpunkt zu bestimmen.

ABSOLUT

Mit Produkten, die in Apotheken erhältlich sind, und einer Kopie der Dokumente des CTIFL

1. Bereiten Sie die Jodtestlösung vor	1% Jodflocken (10 gr / L Wasser) + 4% Kaliumjodid (40 gr / L Wasser)
2. Sammeln und bereiten Sie eine Probe von Äpfeln vor	Entnehmen Sie eine Probe von etwa zwanzig Äpfeln, von 4 oder 5 Bäumen, die für den Reifegrad und die durchschnittliche Belastung des Obstgartens repräsentativ sind. Schneiden Sie die Früchte horizontal in zwei Hälften
3. Die Äpfel einweichen	2 bis 3 mm dicke Lösung in einen Flachbodenbehälter gießen. Die Hälfte jedes Apfels in der Probe ca. 10 Sekunden lang einweichen
4. Trocknung	Trocknen lassen, die offene Seite an der frischen Luft, zwischen 5 und 10 Minuten
5. Lesen und Analysieren	Bestimmen Sie, ob der Test ein zentraler oder radialer Typ ist. Schreiben Sie sich für jeden Apfel den Wert auf in der Probe und rechnen Sie den Durchschnitt

Der Test kann direkt im Obstgarten durchgeführt werden!

JANNY MT SAS | 1903 route de Lanques 71260 PERONNE – France | +33.(0)3.85.23.96.20 | jannymt@jannymt.com

Kopie des CTIFL-Dokuments

Zentraler Typ Apfel Stärke-Jod-Test
(Gala, Delicious rouge, Granny Smith…)

1C

2C

3C

4C

5C

Braeburn

6C

Gala

7C

8C

Fuji

9C

10C

Radial Typ Apfel Stärke-Jod-Test
(Elstar, Golden, Jonagold, Chantecler…)

1R

2R

3R

4R

Elstar

5R

Golden

6R

Chantecler

7R

8R

9R

10R

Jod-Stärke-Test für eine an die Lagerung in CA-Modulen angepasste Erntereife: einige Sortenbeispiele

Für die erfolgreiche Konservierung von Äpfeln muss die Reife bei der Ernte dem Ziel der langen Lagerung angepasst werden. In dieser Tabelle finden Sie das Regressionsstadium von Stärke, das für eine gute Lagerung in Modulen mit kontrollierter Atmosphäre empfohlen wird.

Sorte	Stärkeregression angepasst an CA-Lagerung	Erinnerung an die Speichermodalitäten in Janny MT CA-Modulen		
		Geöffnete Membranen	Captacal *	Lagerfähigkeit (Monaten)
Ariane	**7 bis 8**	4		6 bis 7
Belchard / Chantecler	**5 bis 6**	4		6 bis 7
Belle de Boskoop	**5 bis 6**	4	O	6
Braeburn	**4 bis 5**	4	O	6
Cameo	**4 bis 5**	4		7
Corail	**6 bis 7**	4		6 bis 7
Cox's orange pippin	**3 bis 4**	4	O	5
Elstar	**3 bis 4**	5		5 bis 6
Fuji	**7 bis 8**	4	O	7 bis 8
Gala	**5 bis 6**	5		5 bis 6
Golden Delicious	**4 bis 5**	4		8
Granny Smith	**3 bis 4**	4	O	6 bis 7
Honey Crunch	**5 bis 6**	4	O	6 bis 7
Idared	**3 bis 4**	4		7 bis 8
Jazz	**4 bis 5**	4		6 bis 7
Jonagold	**4 bis 5**	4		7
Mairac	**4 bis 5**	5	O	5 bis 6
Melrose	**3 bis 4**	4		5 bis 7
Pink Lady	**4 bis 5**	4	O	6
Pinova	**4 bis 5**	4		6 bis 7
Reinette du Canada	**3 bis 4**	4		7
Tentation	**5 bis 6**	4		5 bis 6
Topaz	**4 bis 5**	5		6 bis 7

* Captacal: Kalkhydrat Ca(OH)2, abgepackt in 10-Kilo-Beuteln. Fügen Sie einen Beutel pro Modul für CO2-empfindliche Sorten bei der Lagerung hinzu, um eine Lagerung bei weniger als 1% CO2 zu gewährleisten.