



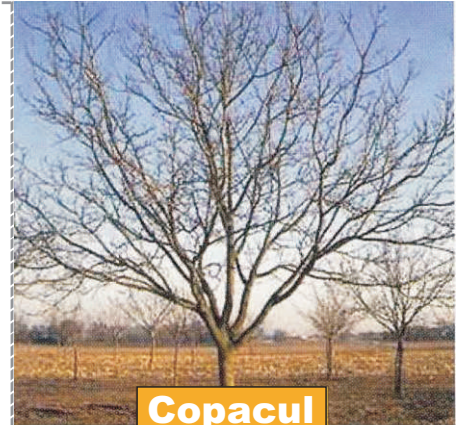
Franquette

Nuci franceze tradiționale
dominantă în regiunile de producție franceză

Fructe de calitate bună varianta în coajă și miez. Recolta începe la în prima decadă a lunii octombrie pentru comercializarea pe piața nucilor de masă uscate sau miez .

FRUCTUL. Forma este alungită cu marginile de sutură a cojilor marcate mai ales la jumătatea superioară, baza este în mod general rotunjită. Calibrul nucilor este mediu, deseori cuprins între 28 mm și 32 mm. Grosimea și sudura cojilor sunt de la medii pînă la normale. Miezul este de calitate bună, în general de culoare deschisă și umple toată cavitatea cojii. Este ușor de extras și reprezintă de la 40% la 44% din greutatea totală a nucii. Calitatea gustativă este de la bună la foarte bună, pusă în evidență în deosebi de un gust dulce și ușor mios.

PRODUCEREA. Producțiile comerciale sunt relativ rapide pentru specia dată (între anul 6 si 8 de la altoire Potențialul producției este în mediu 2 t nuci uscate/hectar. Densitate plantație variază în funcție de sol dar în general este jur de 100 copaci la hectar.



Copacul

Pe scurt

Franquette este principalul soi cu care s-au înființat a majoritatea livezilor , în ultimii douăzeci de ani, în zonele tradiționale de cultură din Franța. Datorită tardivității desfacerii mugurilor și a calității miezului său, Franquette este considerat un soi de o foarte bună calitate. Trebuie totodată de subliniat faptul că pierde din calibrul în anii de secetă (in lipsa irigațiilor) sau cînd copacii sunt prea incarcați cu fructe, fapt ce reprezintă un handicap pentru piața de masă.

Îmi place

*sunt adaptat la mai multe tipuri de creștere, în funcție de: densitatea și mărimea coroanei (clasic globuloasă clasic sau ax structurat)

Nu-mi place

* solul cu tendințe acide, cu structura dură, filtrant și cu capacitate slabă de schimbare care îmi accentuează sensibilitatea mea la bacterioză pe

Andrei Buga

Reprezentant oficial
Tel: + 373 69 69 43 29
Tel: + 373 67 111 750
Email: andrei.buga@gmail.com
WEB: www.coulie.com

Calendar



Vigoarea: mijlocie

Forma copacului: de la semi-erectă la erectă.

Tipul de formare a fructelor: în deosebi pe crenguțele terminale la extremitățile ramurilor de la vârsta de un an.

Data desfacerii tardivă a mugurilor: a doua decadă a lunii aprilie.

Varietatea înfloririi copacului : masculină și feminină este tardivă dar cu acoperire parțială.

DISTANȚELE DE PLANTARE.

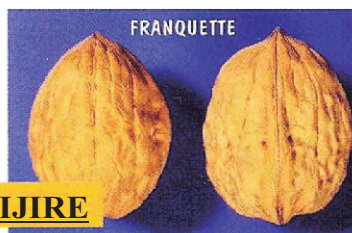
Acestea se aleg în funcție de potențialul agronomic al solurilor; în general 10 m x 10 m pentru practica tradițională, Polenizarea nucului este anemofilă.

ÎNGRIJIRE

Soiurile polenizatoare sunt Meylannaise și Ronde de Montignac cu densitatea de 2-3 copaci/ha plasați astfel încât vînturile dominante sa asigure polenizarea corespunzătoare a livezii.

TĂIEREA PENTRU FORMAREA ÎNĂLȚIMII

Este determinată de în funcție de potențialul solului și a nivelului de intensificare ales de către producător. Această varietate se formează tradițional în formă globuloasă dar de asemenea se poate forma în sistem de ax structurat.. Pentru formarea globuloasă este necesar de a rețea vlăstarul de pînă la înălțimea de formare 1,80 m și de a selecționa trei șarpante etajate pe înălțime și bine așezate. Pînă la al 4-lea an, este necesar de a înlătura o treime din lungime șarpantelor netăiate pentru o producere progresivă a fructelor.



Pentru o formare în ax structurat, vlăstarul este mai mult sau mai puțin retezat conform vigorii lui. Cercetările care se efectuează în domeniu acreditează ideea că, într-un sol puternic, este posibil ca viteza formării fructului sa fie favorizată prin îndoirea crengilor cu fructe.

TĂIEREA DE ÎNTREȚINERE

Este indispensabilă pentru o plantație de un nivel înalt al calității, mai ales dacă se vizează calibrul. Ea favorizează pătrunderea luminii în interiorul copacului, necesară pentru inducțiile florale pentru producția anului următor.

RECOLTA

Aceasta reprezintă o etapă esențială pentru obținerea unei producții de calitate. Nucile trebuie să fie culese cît mai repede și să nu stea la sol mai mult de trei zile. Nucile destinate pieței de nuci uscate de masă sau de miez de nucă trebuie să fie uscate deîndată după recoltă în uscătorie cu aer cald pentru a permite nucilor să-și conserve conținutul de apă de 12% umiditate.

MODUL DE PĂSTRARE

După uscare, menținerea calității pe o perioadă de un an este posibilă, dar numai cu condiția stocării nucilor în coajă la o temperatură mai mică de 10 °C și la o hidrometrie de 70%. Păstrarea fructelor decorticate în formă de miez trebuie să se efectueze într-un loc ferit de lumină la o temperatură ce se cuprinde între 4 °C și 7 °C hidrometrie de 70%.

PEPINIERES COULIÉ
Le Sorpt
19600 Chasteaux - France
Tél. : (33) 05 55 85 34 21
Fax : (33) 05 55 85 42 28
E-mail : info@coulie.com

