

Scheda varietale

Fuji

Origine

Rall's Janet x Red Delicious, sviluppata nel 1962 alla Horticultural Research Station Morioka in Giappone.



Sinonimi

LH59

Profilo agronomico

Fioritura: tardiva, diploide

Vigoria: elevata

Suscettibilità: n. d.

Produttività: produttività elevata, soggetto all'alternanza di produttività, non soggetto a cascola pre-raccolta

Raccolta: 4-6 settimane dopo Golden Delicious

Frutto

Dimensione e Forma: grande, oblata, oblunga

Colore di fondo e sovracolor: colore di fondo giallo; sovracolor rosso, striato, soffuso; percentuale del sovracolor media (50 %)

Suscettibilità rugginosità: rugginosità bassa nel calice e/o nella cavità peduncolare (<5%)

Durezza polpa: 7,2-7,6 kg/cm² alla raccolta

Suscettibilità all'imbrunimento della polpa: ossidazione media

Contenuto di zuccheri: 12,0-15,0 °Brix alla raccolta

Contenuto di acidi: 3,5-4,3 g/L MA alla raccolta

Peso specifico: 0,85

Contenuto totale di polifenoli¹: nella buccia: 380,8 ± 14,9 mg Catechin/ 100 g FW; nella polpa: 78,5 ± 11,3 mg Catechin/ 100 g FW

1 - dopo 2 mesi di conservazione in cella frigo normale
2 - solo per varietà a polpa rossa

TAC¹: nella buccia: 369,2 ± 24,3 mg Trolox/ 100 g FW; nella polpa: 138,5 ± 15,3 mg Trolox/ 100 g FW

Contenuto di antociani²: n. d.

Vitamina C¹: nella buccia: 10,7 ± 1,9 mg/100 g FW; nella polpa: 0,4 ± 0,3 mg/100 g FW

Pectine¹: nella polpa: 0,8 ± 0,3 g/100g FW

Sapore: n. d.

Conservazione: fino a 6 mesi in cella frigo

Particolarità: n. d.

Produzione succo

Resa: resa elevata

Stabilità del colore: forte ossidazione durante il processamento

Contenuto di zuccheri: 11,4 °Brix

Contenuto di acidi: 3 g/L MA

pH: 3,88

Contenuto totale di polifenoli: 19,3 ± 0,8 mg Catechin/100 mL succo

TAC: 27,2 ± 0,4 mg Trolox/100 mL di succo

Contenuto di antociani²: n. d.

Vitamina C: 0,80 ± 0,01 mg/L succo