

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 sovracolore: colore di fondo giallo; sovracolore rosso, striato, soffuso; percentuale del sovracolore 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: $369,2 \pm 24,3$ mg Trolox/ 100 g FW; nella polpa: $138,5 \pm 15,3$ mg Trolox/ 100 g FW

Contenuto di antociani²: n. d.

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

Pectine¹: nella polpa: $0,8 \pm 0,3$ 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: $19,3 \pm 0,8$ mg Catechin/100 mL succo

TAC: $27,2 \pm 0,4$ mg Trolox/100 mL di succo

Contenuto di antociani²: n. d.

Vitamina C: $0,80 \pm 0,01$ mg/L succo

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

29/12/2025 - www.laimburg.it

