

Scheda varietale

Fujion

Origine

U7L-7 x H-2 entrambe varietà del titolare, Consorzio Italiano Vivaisti, Ferrara, Italia



Sinonimi

LH59

Profilo agronomico

Fioritura: media, diploide

Vigor: media

Suscettibilità: resistente suscettibilità a ticchiolatura

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

Raccolta: 2-4 settimane dopo Golden Delicious

Frutto

Dimensione e Forma: grande, globoso-conica corta

Colore di fondo e sovracolore: colore di fondo giallo-verde; sovracolore rosso, soffuso, fiammato; percentuale del sovracolore media (50 %)

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

Durezza polpa: 7,4-8,6 kg/cm² alla raccolta

Suscettibilità all'imbrunimento della polpa: ossidazione media

Contenuto di zuccheri: 14,1-15,6 °Brix alla raccolta

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

Peso specifico: 0,84

Contenuto totale di polifenoli¹: nella buccia: 419,8 ± 69,6 mg Catechin/ 100 g FW; nella polpa: 90,7 ± 4,0 mg Catechin/ 100 g FW

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

29/12/2025 - www.laimburg.it

TAC¹: nella buccia: 487,1 ± 91,3 mg Trolox/ 100 g FW; nella polpa: 189,5 ± 10,4 mg Trolox/ 100 g FW

Contenuto di antociani²: n. d.

Vitamina C¹: nella buccia: 29,1 ± 3,3 mg/100 g FW; nella polpa: 3,2 ± 0,2 mg/100 g FW

Pectine¹: nella polpa: 1,2 ± 0,2 g/100g FW

Sapore: n. d.

Conservazione: fino a 5 mesi in cella frigo

Particolarità: n. d.

Produzione succo

Resa: resa bassa

Stabilità del colore: forte ossidazione durante il processamento

Contenuto di zuccheri: 14 °Brix

Contenuto di acidi: 3 g/L MA

pH: 3,94

Contenuto totale di polifenoli: 35,1 ± 4,4 mg Catechin/100 mL succo

TAC: 47,8 ± 2,2 mg Trolox/100 mL di succo

Contenuto di antociani²: n. d.

Vitamina C: 1,34 ± 0,06 mg/L succo