

Comportement à l'entreposage de Rubens®-Civni en fonction du moment de la récolte, des conditions d'entreposage et du traitement 1-MCP

Schweiz. Zeit. Obst- u. Weinbau **143** (13), 9-12, 2007

La variété de pommes Civni, lancée sous le nom de marque Rubens®, se distingue par une qualité intrinsèque élevée du fruit. Les essais menés à ce jour sur le moment idéal de la récolte et l'entreposage ont confirmé que la variété Civni se comportait bien au stockage et qu'elle conservait toute sa succulence et toute la fermeté de sa chair jusqu'au mois de juin. De plus, elle reste longtemps fraîche dans les rayons de vente. Le traitement MCP apporte l'effet escompté en entrepôt réfrigéré aussi bien qu'en entrepôt ULO. Les fruits traités peuvent être stockés en entrepôt réfrigéré jusqu'à fin mars, donc presque aussi longtemps qu'en milieu ULO. L'important est que le degré de maturité soit «à point» c'est-à-dire ni trop ni pas assez avancé. Enfin, la fermeté de la chair des pommes Rubens®-Civni ne devrait pas être inférieure à 6,0 kg/cm², car en-dessous de cette valeur, elles sont farineuses, pas assez croquantes et juteuses et donc jugées inaptes à la consommation.

Séverine Gabioud, Ernst Höhn, Daniel Baumgartner, Alois Bühler, Werner Naunheim, Thomas Eppler, Franz Gasser, Simon Egger, Albert Widmer et Walter Stadler, Agroscope ACW Wädenswil

sporadiquement. Il s'agit alors de choisir le cépage ou les clones les plus prometteurs pour la parcelle que l'on entend planter et pour cela, il faut notamment analyser et évaluer la réserve de substances nutritives dans le sol. Mais le facteur de coûts le plus lourd, outre les frais de main-d'œuvre et de machines, concernera sans doute le système de tuteurage. Le choix du matériel peut influencer massivement la durée de vie du vignoble, mais aussi les frais de revient actuels. Ainsi, il faut aujourd'hui compter des frais de matériel de l'ordre de Fr. 54 500.- pour l'établissement d'un hectare de vignoble à baguettes selon le système Guyot qui prédomine en Suisse alémanique.

Thierry Wins, Agroscope ACW Wädenswil

Prévention de l'échaudure de la Maigold

Schweiz. Zeit. Obst- u. Weinbau **143** (17), 10-13, 2007

La Maigold représente 10 à 15% des stocks de pommes de table entreposés en Suisse et figure ainsi parmi les cinq premières variétés de pommes de notre pays. Malheureusement, elle est sensible à l'échaudure. Des essais d'entreposage menés par ACW durant les cinq dernières années ont montré qu'un traitement SmartFresh™ (MCP) effectué au bon stade de maturation parvenait à retarder fortement l'échaudure en chambre réfrigérée et en entrepôt AC, elle pouvait même être pratiquement évitée jusqu'au mois de juin. De plus, le MCP ralentit la perte de fermeté de la chair et la dégradation de l'acidité.

Ernst Höhn, Franz Gasser, Daniel Baumgartner, Séverine Gabioud, Werner Naunheim, Thomas Eppler, Agroscope ACW Wädenswil

Fruits des sorbiers et baies appréciés par les distillateurs

Schweiz. Zeit. Obst- u. Weinbau **143** (14), 7-9, 2007

Les fruits des sorbiers appartiennent au groupe des fruits à pépins. Les buissons et arbres sauvages du groupe des sorbiers sont plantés en tant que plantes ornementales dans les jardins et les parcs, ainsi que sur les bords de route. Le sorbier des oiseleurs et l'alisier blanc sont des plus intéressants pour les distillateurs. Le sorbier domestique produit des fruits un peu plus gros et particulièrement sucrés, qui sont également utilisés dans la fabrication du cidre. Le distillat des fruits de l'alisier torminal est une spécialité très chère de la Basse-Autriche. Il existe des distillats aromatiques et typiques provenant du sureau noir, de la canneberge et des mini-kiwis.

Peter Dürr, Agroscope ACW Wädenswil

Les petits fruits à noyaux recherchés pour la distillation

Schweiz. Zeit. Obst- u. Weinbau **143** (19), 7-9, 2007

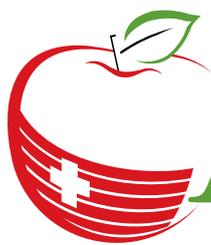
Le fruit à noyau est plaisant à distiller. Toutes les sortes de gros fruits à noyau sont distillées. Le petit fruit à noyau est particulièrement intéressant pour l'arôme et le rendement. Les ancêtres de nos cerises, pruneaux et prunes sont largement répandus dans la nature. La différenciation chez les fruits bleus est difficile. Il existe toutes les transitions depuis les pruneaux jusqu'aux pruneaux cultivés. Il en ressort plusieurs spécialités locales: les prunes de Löhr dans le Seeland bernois, les Bérudges dans les cantons de Fribourg et Neuchâtel et les Damassines dans le canton du Jura. Il faut un œil entraîné pour pouvoir différencier les fruits. Les arômes des distillats aussi sont similaires. Cela vient en partie du fait que ces fruits sont distillés avec le noyau.

Peter Dürr, Agroscope ACW Wädenswil

Création ou rajeunissement de vignobles

Schweiz. Zeit. Obst- u. Weinbau **143** (17), 6-9, 2007

L'établissement de nouveaux vignobles et le rajeunissement de vignobles existants représentent des investissements considérables qui pèsent sur le compte d'exploitation du viticulteur. Tout propriétaire ou chef d'exploitation d'un vignoble est confronté à ce problème au moins



AGROVINA



INTERNATIONAL

Salon international de
l'oenologie, viticulture,
arboriculture et cultures
spéciales

Internationale Fachmesse
für Oenologie, Weinbau,
Obstbau und
Spezialkulturen

22-25 janvier 2008
Martigny Suisse

www.agrovina.com



FVS
GROUP