

Essai 2015-2016 - Pré-maturation et conservation des pommes Goldrush® Coop 38_{cov}



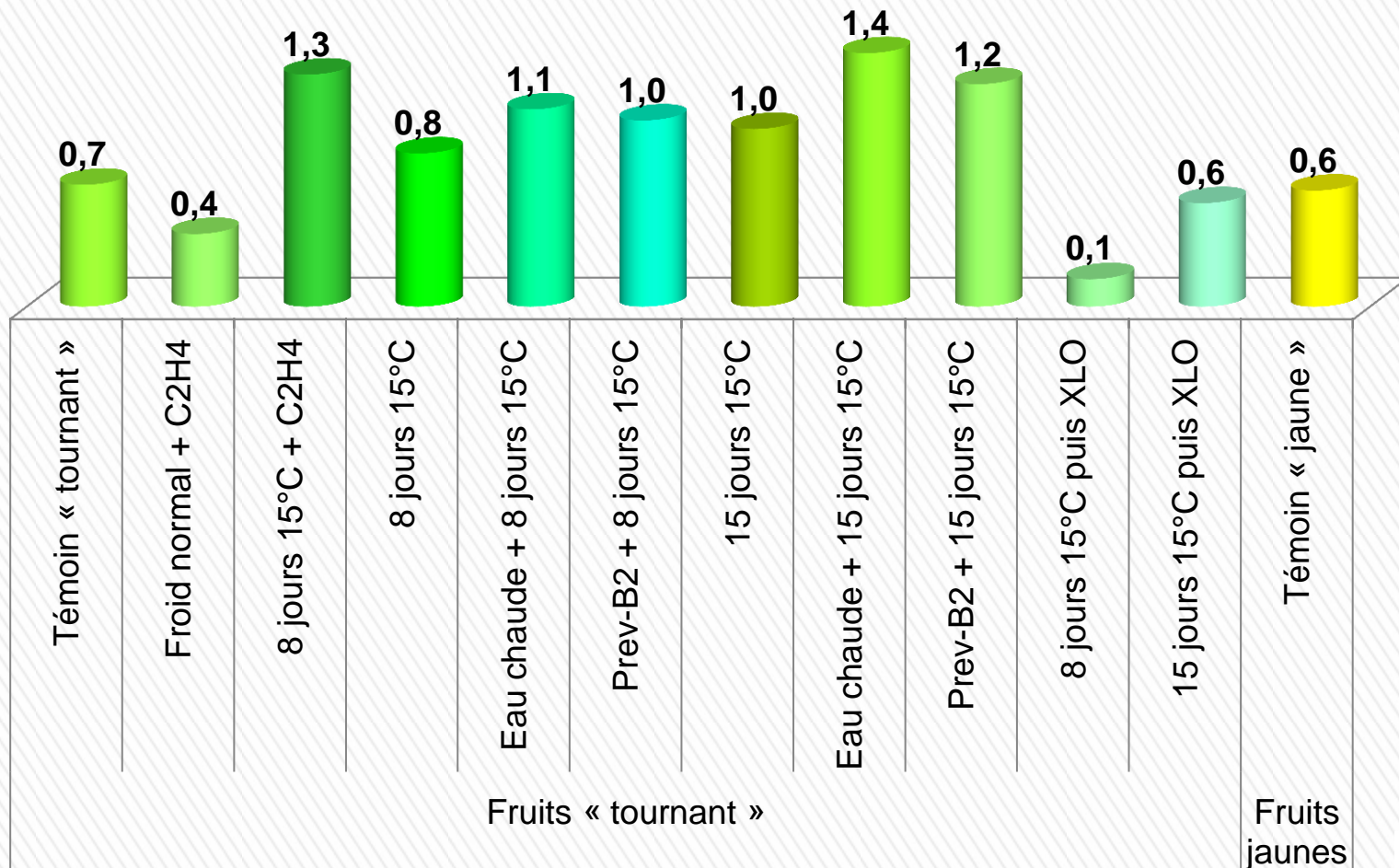
Date de récolte	Modalité	Pré-maturation à la récolte	Traitement	Conservation	
Récolte 10/11/2015 fruits « tournant »	T1 (témoin)	/	/	Froid normal 0.5-1°C dès la récolte ou après pré-maturation	
	T2	/	Ethylène (100 ppm) toute la durée de conservation à partir de 8 jours après récolte		
	T3	8 jours à 15°C (au CEFEL)	Forte teneur en éthylène (100 ppm) durant les 8 jours de pré-maturation (injection)		
	T4	8 jours à 15°C *	/		
	T5		Trempage eau chaude à 50°C durant 3 min avant pré-maturation		
	T6		Arrosage Prev-B2 à 0.5 % avant pré-maturation		
	T7	15 jours à 15°C *	/		
	T8		Trempage eau chaude à 50°C durant 3 min avant affinage		
	T9		Arrosage Prev-B2 à 0.5 % avant affinage		
	T10	8 jours à 15°C *	/		XLO (0.8 % O ₂ et 0.5 % CO ₂) 0.5-1°C
	T11	15 jours à 15°C *	/		
Récolte 10/11/2015 fruits jaunes	T12	/	/	Froid normal 0.5-1°C	

* en présence de lots de pommes dégageant de l'éthylène (entre 2 et 5 ppm)

Pré-maturation et conservation des pommes Goldrush® Coop 38_{cov}



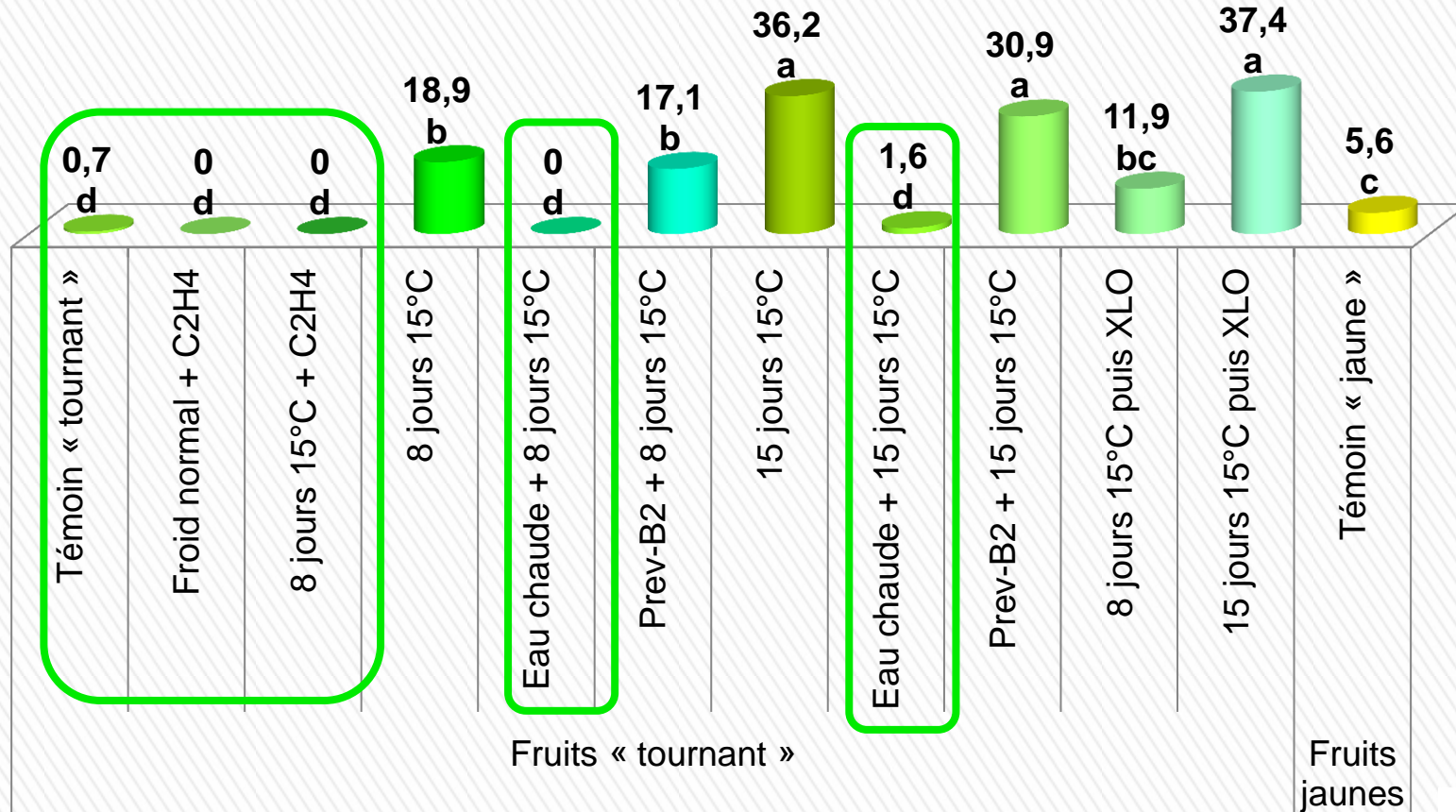
Gain de coloration des fruits de la récolte à la fin d'essai (après 7 jours à 19°C)



Pré-maturation et conservation des pommes Goldrush® Coop 38_{cov}



% fruits atteints de colletotrichum en sortie de frigo



Pré-maturation et conservation des pommes Goldrush® Coop 38_{cov}



% fruits atteints de colletotrichum en fin d'essai (après 7 jours à 19°C)

