

Centrou A331/A361



Variété autrefois commercialisée en Ariège et Haute-Garonne. Son nom lui viendrait de « sans trou », en référence à son pédoncule court et épais, qui bouche presque totalement la cuvette. Sa floraison très tardive en fait une pomme intéressante pour les vergers d'altitude.

Maturité : automne – début hiver (cueillette début octobre) – à consommer de préférence avant janvier

Floraison : une des plus tardives

Fruit très dense (lourd), globuleux, parfois légèrement conique, présentant généralement une cuvette pédonculaire superficielle, parfois inexistante, avec un pédoncule trapu, très court. Œil petit, fermé, dans une cuvette peu profonde et légèrement évasée, très ronde.



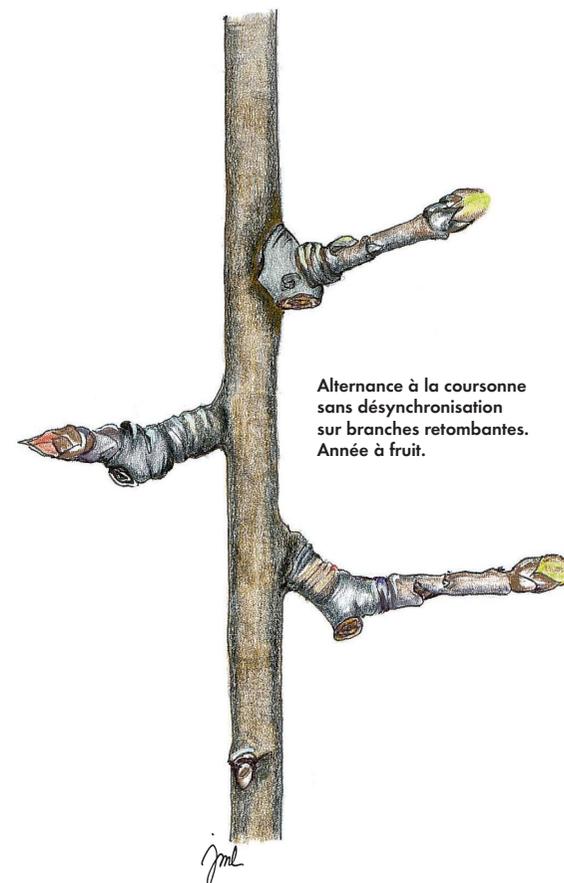
Épiderme fin, vert brillant maculé d'orangé pointillé plus ou moins étendu à l'insolation. **Chair** blanche, très dure avant maturité, puis devient tendre, très juteuse, sucrée, acidulée, de bonne qualité mais tend à devenir farineuse à la conservation.

Arbre de vigueur assez forte, à port érigé avec des angles fermés, puis les branches retombent. Il a un type de fructification* compris entre le III et le IV.

Les branches fruitières présentent une extinction* importante et portent de fortes réitérations* issues de bourgeons latents.

Les coursonnes alternent sans désynchronisation, ce qui entraîne en port naturel une alternance* de la fructification.

Variété peu sensible aux parasites, mais pouvant être atteinte de feu bactérien les années de fortes infections sur fleur, en raison même de la tardivité de sa floraison.



Alternance à la coursonne sans désynchronisation sur branches retombantes. Année à fruit.