

Árboles frutales
Platerina® de carne blanca

Platerina® 126

Origen

Obtención del programa de mejora de Provedo en el Centro de I+D+i de Don Benito, (Badajoz).

Sabor fresh

Fruta aromática, fresca y dulce, con una agradable sensación chispeante en la boca.

Árbol

Vigoroso, de porte abierto, fácil de trabajar, bastante productivo sin necesitar aclareos excesivos.

Floración

Época tardía, resistiendo bien los fríos primaverales.

Maduración

Semana 26 , para el 30 de junio en Badajoz.

Fruto

Platerina de carne blanca y sabor dulce, aromático, con un punto chispeante y fresco en boca. Destaca por su calibre y altura de carne. De buen cierrepistilar, necesita cargas interesantes dado su gran potencial de calibre, lo que redundará en muy buenos rendimientos por hectárea. El color de la piel es rojo luminoso, con fondo crema. Muy resistente al desgarro peduncular y muy fácil de trabajar. Los aclareos no hay que hacérselos excesivamente temprano, aprovechando su capacidad de calibre, de este modo eliminamos frutos que no nos agraden, permitiendo una mejor selección.

Valoración

Es la primera platerina del año con gran calibre y en carne blanca. Por su capacidad de carga, calibre que consigue y altura del fruto, estamos ante una platerina capaz de competir en rendimiento por hectárea con el mejor de los paraguayos del momento.



NOTA: "Los frutos de cualquier árbol variarán de una explotación a otra en función de las prácticas culturales que el agricultor le proporcione, sobre todo en lo referido a poda y abonado, así como por diferencias en el suelo y variaciones del clima. En árboles jóvenes y vigorosos variará la fecha de maduración y características del fruto, debiendo esperarse a que se estabilice el árbol para poder ver la variedad en su total expresión. Las prácticas que tiendan a aumentar el vigor del árbol incidirán sobre una mayor juvenilidad del mismo en detrimento de la calidad del fruto e incluso de la productividad de la variedad"