

Árboles frutales
Platerina® de carne amarilla

Platerina® 110

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

De vigor alto con porte abierto. Es un árbol fácil de manejar dando su producción en todo tipo de ramos. Muy productivo.

Floración

Época de floración tardía, con flor rosácea, resistente a heladas.

Maduración

Semana 26 , para el 27 de junio en Badajoz.

Fruto

Es una platerina® de perfecto cierre, con un sellado inmejorable y total coloración del fruto, su piel es luminosa y atractiva. Es un fruto duro en el árbol y duradero en poscosecha, con carne firme y muy jugosa. Su sabor es muy aromático, dulce y chispeante en boca, con mucha personalidad y divertido a la vez de agradable.

Valoración

Un producto alegre y fresco, una golosina natural, pensado para la población infantil, aunque a muchos adultos les sacará el niño que llevan dentro. Es muy atractivo por su coloración y forma e interesante por su precocidad, en un árbol muy elástico en cuanto a necesidades climáticas, trabajando bien desde el Valle del Guadalquivir hasta en zonas altas del norte peninsular.



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"

Árboles frutales
Platerina® de carne amarilla

Platerina® 264

Origen

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

Sabor extreme®

Fruta muy dulce y aromática, con intenso retrogusto. Carne crocante y jugosa.

Árbol

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


Floración

Época tardía, resistiendo bien los fríos primaverales.

Maduración

Semana 34, para el 22 de agosto en Badajoz.

Fruto

Llama la atención por la dureza de su carne, muy compacta y duradera tanto en el árbol, como en conservación. Tiene una gran regularidad de calibre en todo el árbol. Esta platerina de cierre perfecto en la línea de sutura y en la zona pistilar, se completa con un color rojo granate luminoso en su limpia piel, dejando un conjunto muy atractivo a la vista. La jugosidad de su carne, crocancia y magnífico sabor  extreme® hacen de ella una de las platerinas que más satisfacen al consumidor final. Es muy alta de azúcar, es fácil encontrar en esta variedad frutos con 20^aBrix, y de baja de acidez, 3 gr de ácido málico por litro de zumo.

Valoración

Por lo tardía de la maduración, sus características de dureza en árbol y magnífica aptitud a poscosecha es un producto a tener muy en cuenta para el fin de la campaña, donde el éxito está asegurado por la ausencia de oferta de platerinas hipertardías.



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"