

MESSAGE MATURITE

POMME À CIDRE

Date: 01/09/2025						
Version 1						

1 page

Analyse N°3

Les résultats présentés ci-dessous donnent une tendance des maturités observées à la station cidricole de Sées pour les variétés Cidor, Kermerrien, Fréquin Rouge et Bisquet.

Variété	Charge ¹	% au sol	Arbre/Sol ²	Date Récolte	Date Pressage	Poids du fruit (g)	IR³ (°Brix)	Fermeté (kg/cm²)	Régression amidon ⁴
Cidor	5	60%	Arbre	01/09/2025	01/09/2025	38	14	9,03	8,60
Cidor	5	60%	Sol	01/09/2025	01/09/2025	42	15	6,74	9,80
Kermerrien	4	10%	Arbre	01/09/2025	01/09/2025	50	11	8,61	5,80
Kermerrien	4	10%	Sol	01/09/2025	01/09/2025	45	13	7,24	6,40
Fréquin									
rouge	4	5%	Arbre	01/09/2025	01/09/2025	50	11,5	12,57	2,80
Fréquin									
rouge	4	5%	Sol	01/09/2025	01/09/2025	37	13	11,84	4,00
Bisquet	5	10%	Arbre	01/09/2025	01/09/2025	48	12	9,70	4,20
Bisquet	5	10%	Sol	01/09/2025	01/09/2025	42	13	8,69	9,00

¹ La charge de l'arbre a une incidence directe sur la qualité du fruit (charge inversement proportionnelle à la richesse en sucre). Elle est évaluée par une note de 1 (absence de fruits) à 5 (arbre très chargé).

Ces résultats sont issus de l'analyse de fruits prélevés respectivement sur un arbre de chacune des variétés.

Pour la variété Cidor, les poids des fruits et l'indice Brix n'ont pas bougé depuis la semaine dernière. En revanche la régression de l'amidon a progressé et la fermeté a diminué.

Pour Kermerrien, les données sont semblables à celles de l'année dernière au 10/09/2025 pour tous les indicateurs, excepté le poids des fruits, plus faible cette année. Tout comme pour Bisquet et Fréquin Rouge, le poids des fruits dans l'arbre de Kermerrien est plus élevé que le poids de ceux déjà tombés, ce qui peut s'expliquer par les pluies enregistrées en fin de semaine dernière.

La régression de l'amidon de Bisquet au sol est très élevée mais cela peut être dû à l'échantillonnage.



² Les lots de fruits sont soit ramassés au sol soit directement cueillis dans les arbres. Les fruits récoltés au sol sont exempts d'altérations pouvant fausser les valeurs mesurées (piqûres d'insectes, pourritures, coups de soleil...).

³ L'indice réfractométrique, mesuré à 20°C et exprimé en °Brix = % de saccharose dans le liquide analysé (broyage des pommes avec centrifugeuse).

⁴ La régression de l'amidon est évaluée selon échelle allant de 1 à 10 établie par le Ctifl: 1 = pas de régression, 10 = régression complète