

Parametri chimico - fisici ottimali per la raccolta delle principali varietà

VARIETÀ	AMIDO (Scala Laimburg 1-5)		DUREZZA (Kg/cm2)		ZUCCHERI (°Brix)		ACIDITÀ TOTALE (g/l)	
	min	MAX	min	MAX	min	MAX	min	MAX
Braeburn	2,6	2,8	8,2	9,2	11,5	12,5	7,9	9,7
Fuji	3,5	4,5	7,5	8,5	12,0	13,5	5,2	6,4
Gruppo Gala	2,5	3,0	6,8	7,0	11,5	12,5	4,6	6,3
Golden delicious	3,0	3,5	6,5	7,0	11,5	13,0	5,7	7,6
Granny smith	2,5	3,0	6,8	7,5	10,0	11,0	9,7	12,0
Idared	2,5	3,0	6,0	6,8	10,5	11,5	8,2	9,7
Gruppo Imperatore	3,5	4,0	6,3	7,3	11,0	11,5	5,5	9,0
Jonagold	3,0	3,5	6,0	7,0	12,0	13,0	5,7	7,6
Gruppo Red delicious	1,8	2,2	6,8	7,5	10,0	12,0	3,9	5,7
Stayman	2,5	3,0	6,5	7,2	11,0	12,0	8,5	9,3

Fonte (Istituto San Michele all'Adige-Dipartimento produzione agricola)