



Melocotoneros y Nectarinas

EXTREME® 279

PRO 279

El melocotón rojo de carne amarilla Extreme 279 tiene su origen en el programa de mejora de Provedo en el centro de I+D+i de Don Benito, (Badajoz).

CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

FECHA MEDIA DE COSECHA *	28 de mayo
ÉPOCA DE FLORACIÓN	Precoz
FLORIBUNDIDAD	Media
LOW CHILL (BAJO REPOSO)	Sí
PRODUCCIÓN	Muy alta
PORTE	Abierto

CARACTERÍSTICAS DEL FRUTO

COLOR EXTERIOR FRUTO PREDOMINANTE (%)	Rojo (75%)
COLOR DE LA PULPA PREDOMINANTE	Amarilla
AZÚCARES *	9,6°- 11,1° Brix
ACIDEZ *	Subácido
CALIDAD GUSTATIVA	Muy buena
PROMEDIO DE CALIBRE	B-A

Si quieres más información sobre el melocotón de carne amarilla que madura a continuación pulsa [aquí](#)

*Los datos de la "Fecha media de cosecha" están referidos a Finca Herrador en el T.M de Don Benito (Badajoz) a una altitud de 240 metros con frutas recolectadas a una presión entre 4,5 y 5,0 Kg/cm2.

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 establezca 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"