

Évolution de la maturité

Tests en verger du jeudi 12 septembre et vendredi 13 septembre, Tendance !

Variétés	Ø en mm	Fermeté en lbs	Stade (indice d'iode)
<i>Spur McIntosh... pg SN / STD... sans Retain</i>	63.5-70	> 16.5 [15 - 18]	[2.5 – 4.0]
<i>McIntosh... tous pg... sans Retain</i>	63.5-70	> 16.0 [15 – 19]	[2.0 – 3.5]

ANALYSE : Patience ! Ce n'est pas encore prêt !

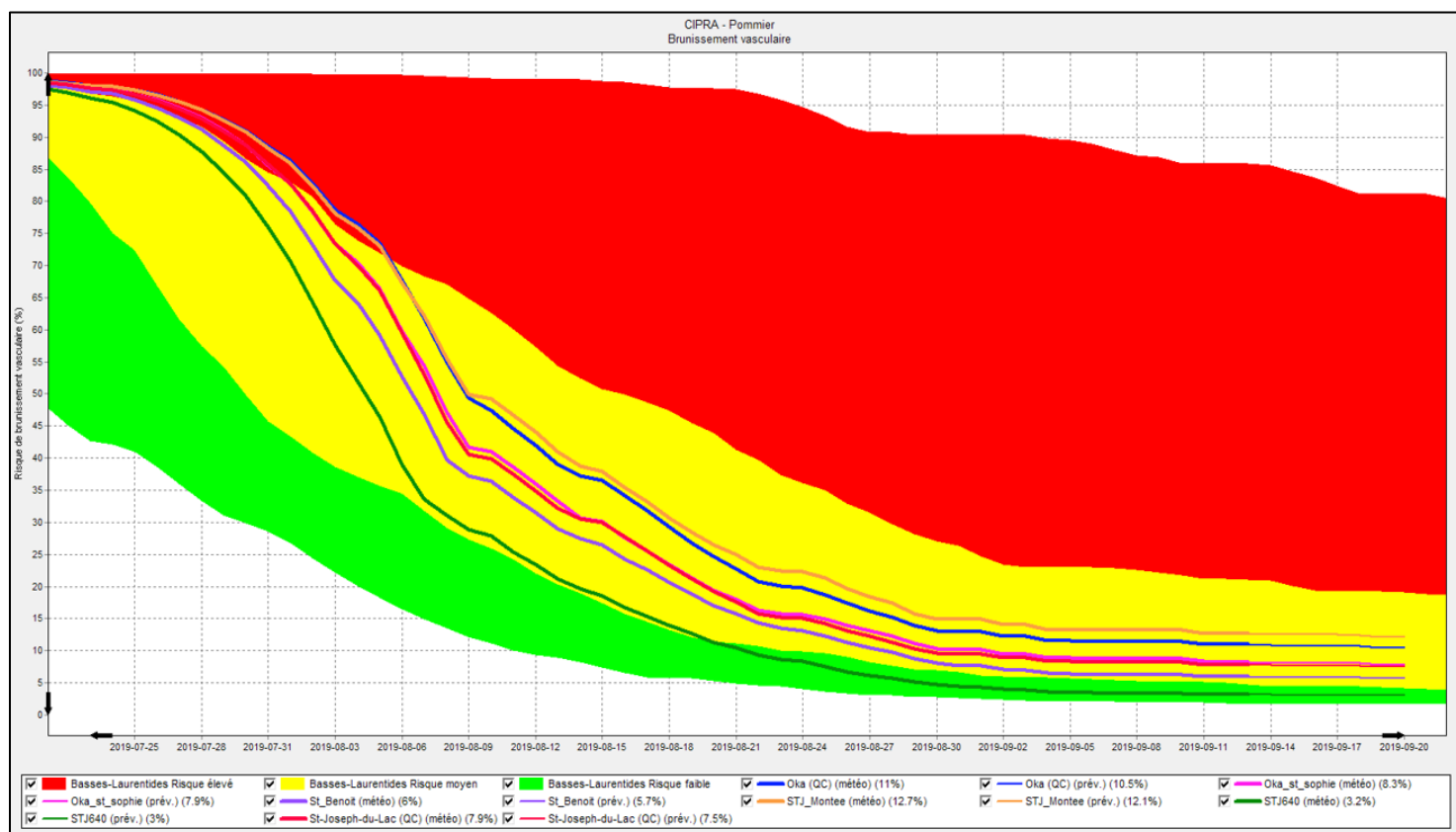
Mcintosh : Globalement, sur la région les prévisions de maturité annoncées sont confirmées. La plupart des parcelles de McIntosh auront les critères pour **débuter l'AC LT mercredi le 18 septembre prochain** (indice d'iode entre 3.5 et 5. Pression moyenne supérieure à 15 lbs). Notez que la lignée spur devrait avoir une maturité suffisante seulement pour mardi le 17 septembre... *Les ptits vites, calmez-vous!*

Attention, entreposer des pommes immatures, est risqué ! Les pommes immatures représentent un risque important pour l'échaudure (scald). L'entreposage de lots avec une grande proportion de pommes immatures peut également entraîner une perte de poids et de sucres... Bien que les T° ont fait rougir l'épiderme des fruits et que la couleur est déjà présente, il est inutile de se précipiter.

Maladies de conservation...

Bletissement vasculaire (brunissement vasculaire) : Vu les conditions météo de la nouaison à la récolte, soit essentiellement de juillet à août, le risque de brunissement vasculaire n'est malheureusement pas nul cette saison. Au 14 septembre, la situation est un peu différente dans la région selon les stations météo (voir graphe ci-bas tiré de CIPRA). La station météo STJ640 (courbe verte) est au risque faible alors que toutes les autres stations de la région sont au risque moyen (courbe orange : St-Joseph Montée-du-village, bleue : Oka, rose : Oka Ste-Sophie, rouge : St-Joseph, violet : St-Benoit).

Ainsi, pour la McIntosh, le meilleur moyen de contourner ce risque est de conserver la T° en AC à 3°C (37.4°F). Une plus grande fermeté est aussi obtenue à cette T° (3°C) à l'ouverture de l'AC pour cette variété. Attention, spartan s'entrepose à une T° plus basse... Voir les recommandations d'entreposage 2019 à la fin de ce message.



Échaudure : Au cours des dernières années, 60h cumulées en bas de 10°C semblent suffirent pour éliminer ce risque. À ce jour, seules les stations météo d'Oka Ste-Sophie et STJ Montée-du-village ont cumulé au moins 60h. Pour le secteur Oka et St-Joseph, les heures cumulées sont de ±55h... pour St-Benoit-Mirabel ±45h et pour STJ 640 un peu plus de 30h. De plus, tel qu'indiqué plus haut dans ce message, la maturité des pommes a une incidence sur le risque d'échaudure. **Plus les pommes sont immatures plus elles sont sensibles à l'échaudure.**

Le Smart Fresh et le DPA permettent de contrôler ce trouble physiologique. Notez bien que seules empire / cortland + ses lignées auront besoin d'un traitement au DPA pour permettre de contrôler cette maladie. Pour les autres variétés, le Smart Fresh suffit amplement.

Brûlure de CO₂ : Bien que le Smart Fresh permette d'obtenir une bonne fermeté à l'ouverture des chambres et aussi sur l'étalage, il a comme inconvénient majeur d'accentuer la sensibilité des pommes à la brûlure de CO₂.

Ainsi, pour contrôler les risques de brûlure de CO₂ pour McIntosh et Spartan, il est possible d'éviter le DPA en maintenant le taux de CO₂ inférieur à 0.5% durant les 6 premières semaines d'entreposage. Pour se faire, il est indispensable d'ajouter de la chaux pour soutenir le « scrubber » **dès le 1^{er} soir de remplissage de la chambre.**

Notez bien que si dans le passé, il vous a été impossible de maintenir le taux de CO₂ < 0.5% durant les 6 premières semaines d'entreposage, vous devriez bien sûr maintenir le Tt au DPA et vous abstenir de prendre un tel risque !

RECOMMANDATIONS D'ENTREPOSAGE 2019

Variété	AC	O ₂ (%)	CO ₂ (%)	Température °C (°F)	Durée de conservation (mois)
Cortland	Standard (S)	2,5	2,5	0 (32)	4 – 6
	S (+ SmartFresh)	2,5	2	2–3 (35–37)	6 – 8
Empire	Standard (S)	2,5	2	2(35)	5 – 7
	S (+ SmartFresh)	2,5	< 0,5* 2**	1-2 (34-35)	> 7
	S (+ SmartFresh + DPA)	2,5	2	2 (35)	> 7
	Niveau d'O ₂ faible***	1,5	1	1-2 (34-35)	> 7
Gala	Standard (S)	2-2,5	1.5-2	0 (32)	5 – 7
	S (+ SmartFresh)	2-2,5	1.5-2	1 (34)	6 – 8
	Niveau d'O ₂ faible***	1,5	1	1 (34)	> 7
Honeycrisp	7 jours 10°C + 1 mois 3°C réfrigéré avant AC	3	1,5	3 (37)	5 - 6
McIntosh	Standard (S)	2,5	2,5* 4,5**	3 (37)	5 – 6
	S (+ SmartFresh)	2,5	< 0,5* 4,5**	3 (37)	6 – 8
	S (+ SmartFresh + DPA)	2,5	2,5* 4,5**	3 (37)	6 – 8
Spartan	Standard (S)	2,5	2,5	0 (32)	6 – 7
	S (+ SmartFresh)	2,5	2,5	0-1 (32-34)	6 – 8

*Les 6 premières semaines

**Pour le reste du temps d'entreposage

*** Les niveaux d'O₂ peuvent être plus faibles en fonction de la réponse physiologique des fruits (ex. : respiration, éthanol, etc.) mais il faut toujours s'assurer que le niveau de CO₂ est égal ou inférieur à l'oxygène (O₂).

Adapté de *Controlled Atmosphere Storage Guidelines and Recommendations for Apples*, J.R. DeEll