

# Сорт Franquette

Традиционный французский сорт ореха,  
доминирующий в зонах французского производства



**ПЛОД ХОРОШЕГО КАЧЕСТВА, В СКОРЛУПЕ И С ЯДРОМ.**

**СОБИРАЕТСЯ В НАЧАЛЕ ОКТЯБРЯ ДЛЯ РЫНКА СБЫТА СТОЛОВЫХ СУХИХ ОРЕХ ИЛИ ЯДЕР ОРЕХА**

**ПЛОД** продолговатой формы с неровными ребрами, что особенно характерно для верхней части плода, нижняя его часть, как правило, округлая. Орех среднего калибра, чаще его размеры варьируют от 28 мм до 32 мм. Толщина и качество соединения скорлупы варьируют от среднего до хорошего. Ядро ореха хорошего качества, как правило, оно светлое и полностью заполняет скорлупу. Ядро легко извлекается из скорлупы и составляет от 40% до 44% от общего веса ореха. Вкусовое качество варьирует от хорошего до очень хорошего. Для данного сорта ореха характерен сладковатый вкус слегка приторный.

**ПРОДУКЦИЯ** Деревья начинают плодоносить достаточно рано для данного сорта, начиная с 6 до 8 лет. Потенциал производства составляет в среднем 2 тонны сухих орехов с 1 гектара. Плотность посадки варьирует в зависимости от почвы, но, как правило,



**Дерево**

**Крепость:** средняя

**Внешний вид («осанка»):**

полуоводевленный до возведенного  
**Тип плодоношения I:** частично на  
концевых ветках, на концах веток

**Дата позднего распускания почек:**  
вторая половина апреля

Для данного вида характерна  
протерандрия, мужские соцветия и  
поздние женские соцветия в мае  
перекрываются лишь частично.

## Кратко

Сорт Franquette составляет основу всей совокупности фруктовых садов, сажаемых за последние двадцать лет в традиционных сельскохозяйственных зонах Франции. Ввиду позднего распускания почек, а также по причине качества плода, а именно ядра, сорт Franquette остается хорошим видом. Однако следует выделить недостаток калибра плода в годы засухи и сильной нагрузки, что является неблагоприятным фактором для рынка сбыта.

### Я люблю

\* Я приспособлен к различным способам ухода: плотность и подрезка в форме классического кубка или по осевой форме

### Я не люблю

\* почвы с повышенной кислотностью, для структуры которых характерна крупная зернистость, фильтрующие со слабой способностью обмена, что делает меня еще более чувствительным к бактериозу.

## Календарь



## РАССТОЯНИЕ ПРИ ПОСАДКЕ

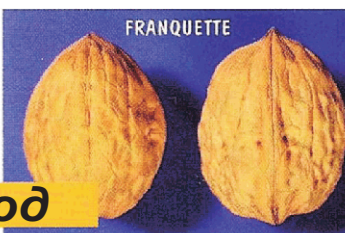
Расстояние зависит от агрономического потенциала почвы и составляет, как правило, 10 м x 10 м для нормального роста. Орех опыляется

ветром. Следует комбинировать виды, способные к опылению, как, например, Meylannaise и Ronde de Montignac из расчета 2-3 дерева на 1 гектар под преобладающими ветрами.

## ПОДРЕЗКА ДЛЯ ФОРМИРОВАНИЯ СТРУКТУРЫ

Степень подрезки определяется в зависимости от потенциала почвы, а также от уровня роста, выбранного производителем. Данный вид имеет, как правило, традиционную форму кубка, но может подрезаться и по осевой форме. Для создания формы кубка отогните молодой побег до высоты 1,80 м и выберите три крупные ветви, расположенные и хорошо распределенные на данной высоте. До 4 года, отогните примерно треть часть вегетативного развития

## Уход



их длины для создания благоприятных условий для данных ветвей. При этом не обрезайте мелкие ветви для прогрессивного плодоношения. Для того чтобы получить осевую структуру, следует отогнуть молодой побег настолько, насколько позволяет его крепость. Актуальные исследования позволяют предположить, что в условиях плодородной почвы, можно влиять на скорость плодоношения, сгибая плодовые ветви.

## ПОДРЕЗКА В КАЧЕСТВЕ УХОДА

Она крайне необходима для сохранения хорошего уровня качества плантации, в особенности, что касается калибра. Она способствует проникновению света внутрь дерева, что необходимо для индукции цветения для продукции следующего года

## УРОЖАЙ

Речь идет о существенном этапе для получения качественной продукции. Орехи должны собираться быстро, при этом они не должны находиться на земле более трех дней. Орехи, предназначенные для рынка сбыта сухих орехов столовых или для рынка сбыта ядер орехов, должны быть высушены сразу же после их сбора в сушильных аппаратах под воздействием теплого воздуха для доведения влагосодержания орехов до 12% влажности.

## ХРАНЕНИЕ

После сушки, качество ореха может сохраняться на протяжении целого года, но для этого следует хранить орехи в скорлупе при температуре 10°C и уровне влажности 70%. Хранение плодов, очищенных от скорлупы, в форме ядер, осуществляется в темном месте при температуре между 4°C и 7°C, при уровне влажности – 70%.

Андрей Буга

Официальный представитель  
Тел: + 373 69 69 43 29  
Тел: + 373 67 111 750  
Email: [andrei.buga@gmail.com](mailto:andrei.buga@gmail.com)  
WEB: [www.coulie.com](http://www.coulie.com)

PEPINIERES COULIÉ  
Le Sorpt  
19600 Chasteaux - France  
Тél. : (33) 05 55 85 34 21  
Fax : (33) 05 55 85 42 28  
E-mail : [info@coulie.com](mailto:info@coulie.com)

