

# FERNOR

Un nou sort de nuci francez

Fruct de calibru mijlociu dar de foarte bună calitate  
Titular: INRA, Domeniul Grande Ferrade, Gironde, Franța

**Fructul.** Forma este destul de alungită și amintește cea a sortului Franquette, dar cu o coajă mai noduroasă. Coaja este de o grosime mijlocie, valvele sale sunt foarte bine sudate. Calibrul fructului este ușor mai mare ca la sortul Franquette cu 60% din nuca mai mare de 32 mm.

Miezul este de foarte bună calitate, savuros, și foarte deschis la culoare. Se păstrează foarte bine. Este ușor de extras și reprezintă de la 40% la 44% din greutatea totală a nucilor. Calitatea gustativă este de la bună la foarte bună, este moale și ușor mai dulce decât Franquette



## Copacul

**Vigoarea:** mijlocie dar inferioară decât a varietății Franquette

**Forma copacului:** ridicată.

**Tipul de fructificare III:** pe crenguțele terminale cu fructe repartizate pe toată lungimea crengilor.

**Data desfacerii mugurilor:** tardivă, a 2-a decadă a lunii aprilie, asemenea sortului Franquette.

**Varietatea înfloririi copacului:** masculină și feminină tardivă în mai, polenizarea are loc doar parțial.

## Pe scurt

**APRECIEREA GENERALĂ**  
Fernor este prima varietate din lume care asociază tardivitatea cu înflorirea, fructificarea pe crenguțele laterale și o calitate foarte bună a nucilor și a miezului.

Viteza sa de producere a fructului este mai mare ca cea a sortului Franquette. Această nucă este destinată pieței de masă, în pofida calibrului mediu față de Franquette, și vnzării ca miez de nucă.

### Îmi place

ținând cont de vigoarea mea medie eu am nevoie de a acumula vigoare în pepinieră înainte de a fi plantat în solul de bună calitate.

\*O întreținere constantă pentru o creștere bună și dezvoltarea vlăstarului, aplicând, de preferință, îndoirea ramurilor fructifere, pentru a evita o formă a copacului prea ridicată.

\*O întreținere constantă pentru o bună alimentare hidrominerală pentru a-mi exprima potențialul de producere.

\*Sunt adaptat la un mod de viață semi-intensiv: densitate de la medie la mare și de tăiere în formă de axă

### Nu-mi place

\* zonele joase predispușe la îngheț care favorizează sensibilitatea la bacterioză și a șancrelor pe trunchi.

\* Retezarea copacilor din pepinieră în primii ani care poate favoriza o sensibilitate la înghețurile precoce din toamnă.

## Calendar



**Producerea.** Tipul de fructificare pe crenguțele laterale permite ca producțiile comerciale să apară mai rapid ca în cazul sortului Franquette, de la 5 la 7 ani. Potențialul de producție observat la noile plantații este de 3,5 t/ha de nuci uscate în medie. Densitatea plantațiilor variază de la 156 la 312 copaci la hectar.

## DISTANȚELE DE PLANTARE.

Fernor se adaptează bine la sistemul de creștere semi-intensiv distribuit în formă de șah de la 8 m x 8 m sau rânduri 8 metri între rânduri și 6 metri

pe rând. Polenizarea nucului este anemofilă, este necesar de a asocia varietăți polenizatoare anume cu Ronde de Montignac și Meylannaise sau chiar Fernette ținând cont de situația geografică precum este în Gironde la distanța de 2 - 3 copaci/ha plasați sub vânturi dominate.

## TĂIEREA PENTRU FORMAREA ÎNĂLȚIMII

Fiind vorba de un sort de fructificare pe crenguțele laterale puțin vigoase este binevenită formarea coroanei soiului Fernor în axă, știind că se recomandă practicarea curbării sau îndoirea crengilor laterale pentru a se evita formarea unui copac prea ridicat. În prezent se efectuează experimente cu privire la dezvoltarea crengilor

FERNOR



## ÎNGRIJIRE

Pentru o formare în ax structurat, vlăstarul este mai mult sau mai puțin retezat conform vigorii lui. Cercetările care se efectuează în domeniu acreditează ideea că, într-un sol puternic, este posibil ca viteza formării fructului să fie favorizată prin îndoirea crengilor cu fructe.

## TĂIEREA DE ÎNTREȚINERE

Este indispensabilă pentru o plantație de un nivel înalt al calității, mai ales dacă se vizează calibrul. Ea favorizează pătrunderea luminii în interiorul copacului, necesară pentru inducțiile florale pentru producția anului următor.

## RECOLTA

Aceasta reprezintă o etapă esențială pentru obținerea unei producții de calitate. Nucile trebuie să fie culese cât mai repede și să nu stea la sol mai mult de trei zile. Nucile destinate pieței de nuci uscate de masă sau de miez de nucă trebuie să fie uscate de îndată după recoltă în uscătorie cu aer cald pentru a permite nucilor să-și conserve conținutul de apă de 12% umiditate.

## MODUL DE PĂSTRARE

După uscare, menținerea calității pe o perioadă de un an este posibilă, dar numai cu condiția stocării nucilor în coajă la o temperatură mai mică de 10 °C și la o hidrometrie de 70%. Păstrarea fructelor decorticate în formă de miez trebuie să se efectueze într-un loc ferit de lumină la o temperatură ce se cuprinde între 4 °C și 7 °C hidrometrie de 70%.

Andrei Buga

Reprezentant oficial  
Tel: + 373 69 69 43 29  
Tel: + 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  
Tél. : (33) 05 55 85 34 21  
Fax : (33) 05 55 85 42 28  
E-mail : [info@coulie.com](mailto:info@coulie.com)

