

Pommier : **Saint-Ignace**

Réf. MFDC : **207**



Origine : issue d'un semis en 1978 d'une pomme trouvée dans une ruine à Pranzac (16) ; la St-Ignace diffère de cette pomme par sa couleur et sa période de maturité

Récolte : 2ème quinzaine de juillet

Début de consommation : aussitôt

Conservation : 2 à 3 semaines

Description du fruit :

Forme : souvent dissymétrique, contour régulier

Dimensions : petit fruit, diamètre 5,5 cm, hauteur 5,5 cm

Poids : 65 g

Épiderme : de rouge intense à bicolore (rouge et jaune), lenticelles grises, pruiné au moment de la maturité

Pédoncule : court, oblique

Cuvette pédonculaire : moyennement profonde, peu évasée

Œil : fermé à mi-clos

Cuvette de l'œil : cuvette large, peu profonde

Chair : blanchâtre

fermeté ou consistance = 4, parfum = 3, saveur = 3, sucre = 3, acidité = 3
(critères de 1 à 5)

Arbre : vigoureux, branches à la verticale ; fructification chaque année, mais plus importante une année sur deux (dans ce cas, éclaircir) ; peu sensible au carpocapse, mais davantage au couple puceron-fourmi