



Fiche variétale

Jofela®

Origine: Jojo x Felsina, sélectionné par W. Hartmann

Fruit

Pruneau bleu clair, de calibre moyen, de forme elliptique et allongée, se rétrécissant de manière caractéristique du côté du pédoncule. Chair moyennement juteuse, très ferme, à texture fine et de couleur vert orangé. Forte pruline. Saveur discrète, bon équilibre sucre/acidité, parfois légèrement acidulée. Noyau non adhérent. Jofela® se conserve bien, mais peut selon les années être sujette au flétrissement.

Culture

Arbre

Vigueur élevée, port plutôt érigé. Bonne ramification et feuillage dense.

Floraison et pollinisation

Floraison précoce, autofertile.

Potentiel de production

Rendements irréguliers. En cas de surcharge, un éclaircissage est indispensable pour que les fruits atteignent leur pleine maturité et que les noyaux se détachent facilement.

Sensibilité

Variété résistante à la moniliose, hypersensible à la sharka. En 2021, après la canicule, certains fruits présentaient une pulpe vitreuse. Il semble que Jofela® soit sensible au choix du porte-greffe. Les résultats présentés ici ont été obtenus sur Wavit.

Récolte

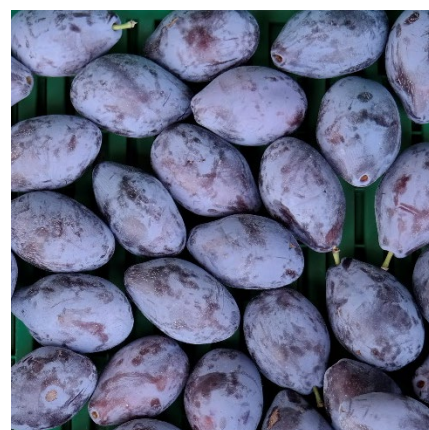
Maturité: 6^{ème} à 7^{ème} semaine de la saison des pruneaux, durant la période de Fellenberg. Cueillette facile et fenêtre de récolte très longue.

Résumé

Jofela® est une variété de pruneau attractive à l'aspect caractéristique. Elle est hypersensible à la sharka, résistante à la moniliose et très peu sujette à la pourriture même en cas de forte charge. Sa saveur est discrète et son goût équilibré à acidulé. Variété à floraison précoce, elle est autofertile et arrive à maturité durant la période de Fellenberg. Jofela® se conserve bien, mais peut selon les années être sujette au flétrissement.

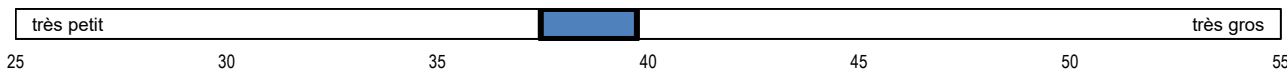


Jofela®: un pruneau de forme caractéristique et un feuillage dense.

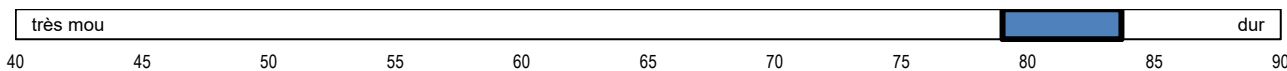


Jofela®: des fruits irréprochables après une semaine à 7 °C.

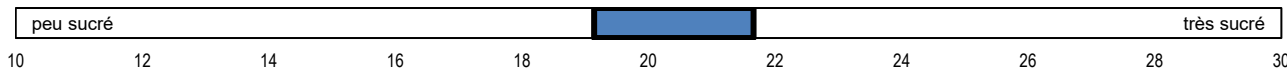
Diamètre [mm]



Fermeté [Durofel 25]



Brix



Qualité des fruits: les graphiques montrent l'intervalle interquartile (des 50 % moyens) des échantillons de fruits [5 ans].