



Fiche variétale

Jojo

Origine: Ortenauer x Stanley, sélectionné par W. Hartmann, Université de Hohenheim, Allemagne

Fruit

Pruneau ovale et allongé, bleu foncé, forte pruine. Jojo apprécie les étés longs et chauds et n'atteint sa pleine qualité que dans ces conditions. À maturité, sa chair est jaune, juteuse et ferme. Après un été frais ou si la récolte est trop précoce, les fruits sont acides et fades. Noyau non adhérent.

Culture

Arbre

Vigueur moyenne, port étalé, plutôt clairsemé.

Floraison et pollinisation

Floraison précoce à mi-précoce, autofertile. Rendements plus élevés par fécondation croisée. Pollinisateurs possibles: Tegera et Dabrovice.

Potentiel de production

Rendements précoces, réguliers et élevés. Un fort éclaircissage est nécessaire.

Le nombre de fruits par mètre linéaire de bois fruitier ne devrait pas excéder 25.

Sensibilité

Hypersensible à la sharka, peu sensible à la moniliose, très sensible à Pseudomonas. Sensible à la chaleur.

Récolte

Maturité: 7^{ème} à 8^{ème} semaine de la saison des pruneaux, après Fellenberg. Jojo ne devrait pas être récoltée trop tôt, même si l'épiderme est déjà bien coloré. La coloration jaune de la chair est un bon indicateur de maturité: 30 % au moins de la chair devrait être jaune pour que la qualité gustative soit suffisante.

Résumé

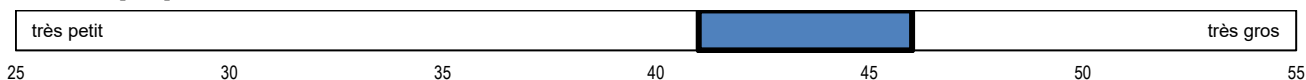
Jojo est une variété de pruneau à maturité tardive, de gros calibre, attractive et hypersensible à la sharka. La période de récolte doit faire l'objet d'une attention particulière: Jojo ne développe

sa saveur que lorsque sa chair devient jaune. Elle a besoin de suffisamment de chaleur en été pour garantir la qualité des fruits. Éviter les emplacements humides pour prévenir Pseudomonas.

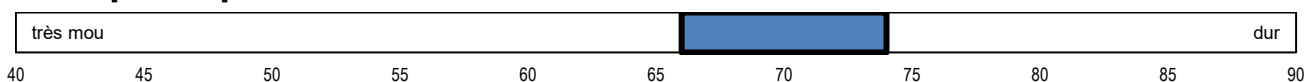


Jojo convient bien aux emplacements chauds et secs: les fruits y sont de bonne qualité et la sensibilité à Pseudomonas y joue un moindre rôle.

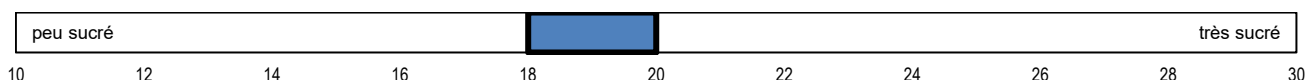
Diamètre [mm]



Fermeté [Durofel 25]



Brix



Qualité des fruits: les graphiques montrent les plages de valeurs issues de mesures antérieures, la variété n'est actuellement plus en cours d'évaluation.