



De appel voor fijnproevers!

Ben jij op zoek naar een appel met een sterk aromatische en rijke smaak? Dan is Wellant® echt iets voor jou! De Wellant® appel is knapperig en sappig en heeft een hoog suiker- en zuurgehalte. Het eten van deze appel is door z'n intense smaak en fruitige geur een echte belevenis.



De klassiek rode bos en het rustieke uiterlijk maken van Wellant® een opvallende verschijning op het schap. Tijdens de groeiperiode doet Wellant® het rustig aan. Dit zorgt ervoor dat deze appel de kans krijgt om al het goede uit de natuur in zich op te nemen. Dit alles maakt Wellant® tot de perfecte appel voor de echte fijnproever.



Teelteigenschappen

Wellant® is een in Nederland veredeld appelras en vindt zijn oorsprong in Wageningen. Een van de kruisingsouders van dit appelras is Elise. Wellant® heeft een lage dunbehoefte, kleurt makkelijk en is prima te telen in Noordwest Europa. De bomen hebben een vitale tot sterke groei. De takken staan vlak tot opgaand in de boom. Wellant® bloeit 1 tot 2 dagen vroeger dan Elstar en Golden Delicious. Wellant® is weinig gevoelig voor beurtjaren.

Wellant® is gevoelig voor magnesiumgebrek. In de bemesting vraagt dit dan ook extra aandacht. Ander aandachtspunt bij de teelt van Wellant® is meeldauw. Verder is Wellant® licht vatbaar voor vruchtboomkanker, vergelijkbaar met het niveau van Jonagold. Voor roze appelluis is Wellant® echter weinig gevoelig.

Vruchteigenschappen

Wellant® appels hebben een rode tot donkerrode kleur. Kenmerkend is de fijne tot wat grove verruwing welke zorgt voor het rustieke uiterlijk. De gemiddelde bos ligt op 80-90%. De gemiddelde vruchtmaat ligt tussen de 70 en 90 mm en is hiermee aan de forse kant. De textuur is knapperig en vast.

Afzet

Wellant® wordt als merk-appel in een open concept op de Europese markt verkocht. Op deze manier wordt de appel zowel direct aan consumenten verkocht (huisverkoop), maar is deze ook bij de AGF specialist en verschillend de Europese retailers verkrijgbaar.

Oogst en bewaring

De plukperiode ligt 2 tot 3 weken na Elstar en voor SQ159 en Braeburn. Wellant® wordt doorgaans in twee plukken geoogst. De hardheid van de vruchten ligt rond 6,0 en 6,5 kg/cm². Het zetmeelgehalte ligt op 8,5-9,0 en het suikergehalte op 15° Brix. Wellant® appels zijn in de ULO tot 8 maanden na de pluk (mei/juni) te bewaren.



Hogewoerd 1C
6851 ET Huissen
Nederland
Tel. +31 (0)26 388 6448
info@fresh-forward.nl

www.fresh-forward.nl