



Der Apfel für Feinschmecker!

Suchen Sie einen Apfel mit einem aromatischen und vollen Geschmack? Dann ist Wellant® genau der Richtige für Sie! Der Apfel Wellant® ist knackig und saftig mit einem hohen Zucker- und Säuregehalt. Der Verzehr dieses Apfels ist dank seines intensiven Geschmacks und fruchtigen Geruchs ein echtes Erlebnis.



Der klassische rote Ton und das rustikale Äußere machen den Wellant® zu einem echten Hingucker. In der Wachstumsphase lässt es der Wellant® ruhig angehen. Dadurch erhält der Apfel die Chance, alles Gute aus der Natur in sich aufzunehmen. Das alles macht Wellant® zum perfekten Apfel für den echten Feinschmecker.



Anbaueigenschaften

Wellant® ist eine in den Niederlanden veredelte Apfelsorte, die ihren Ursprung in Wageningen hat. Ein Kreuzungselternteil dieser Sorte ist Elise. Wellant® muss wenig ausgedünnt werden, färbt gut aus und ist sehr gut für den Anbau in Nordwest- und Zentral Europa geeignet. Die Bäume haben ein mittelstarkes bis starkes Wachstum. Die Äste stehen waagrecht bis aufrecht. Wellant® blüht ein bis zwei Tage früher als Elstar und Golden Delicious. Wellant® ist kaum anfällig für Alternanzjahre.

Wellant® ist anfällig für Magnesiummangel. Dies muss bei der Düngung berücksichtigt werden. Außerdem muss bei dem Anbau von Wellant® Echtem Mehltau besondere Aufmerksamkeit geschenkt werden. Auch ist Wellant® leicht anfällig für Obstbaumkrebs, vergleichbar mit der Anfälligkeit von Jonagold. Wellant® ist jedoch wenig anfällig für die Mehligke Apfelblattlaus.

Verkauf

Wellant® wird als Markenapfel in einem offenen Konzept auf dem europäischen Markt verkauft. Mit diesem Konzept wird der Apfel sowohl direkt an Konsumenten verkauft (Hofverkauf), außerdem ist er bei Obst- und Gemüsehändlern und verschiedenen europäischen Supermarktketten erhältlich.

Fruchteigenschaften

Wellant®-Äpfel haben eine rote bis dunkelrote Farbe. Kennzeichnend ist die feine bis leicht grobe Berostung, der der Frucht ein rustikales Äußeres verleiht. Die durchschnittliche Röte beträgt 80 - 90 %. Die durchschnittliche Fruchtgröße liegt zwischen 70 und 90 mm und ist damit relativ groß. Die Textur ist knackig und fest.

Ernte und Lagerung

Die Pflückperiode ist zwei bis drei Wochen nach Elstar und vor SQ 159 und Braeburn. Wellant® wird für gewöhnlich in zwei Durchgängen geerntet. Die Härte der Frucht liegt zwischen 6,0 und 6,5 kg/cm². Der Stärkegehalt liegt bei 8,5 bis 9,0 bei einem Zuckergehalt von 15° Brix. Wellant®-Äpfel können in der ULO-Lagerung bis zu 8 Monaten nach der Ernte (Mai/Juni) gelagert werden.



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

www.fresh-forward.nl