



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 Mehligkeit der Apfelblatlaus.

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 Rötung beträgt 80 - 90 %. Die durchschnittliche Fruchtgröße liegt zwischen 70 und 90 mm und ist damit relativ groß. Die Textur ist knackig und fest.

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.

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.



Wielseweg 38A
4024 BK Eck en Wiel
The Netherlands
Tel. +31 344 693 314
info@fresh-forward.nl

www.fresh-forward.nl