

Nouveauté

Recybel B

Variété destinée à l'élaboration de jus de fruits.







Origine

Le Recybel est un hybride interspécifique obtenu par l'INRA en 1990. Il est issu d'un croisement entre le Madina et un descendant de *Muscadinia rotundifolia*.

Utilisation

Variété destinée à l'élaboration de jus de fruits.

Nom de la variété en France

Recybel

Synonymie

Aucun synonyme n'est officiellement reconnu en France, ni dans les autres pays de l'Union européenne pour cette variété.

Données règlementaires

En France, le Recybel est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" depuis 2020 sur la liste A.

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une très faible densité des poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur verte à plages bronzées, avec une densité nulle des poils couchés,
- aux rameaux herbacés avec de longs entre-nœuds de couleur rouge ou à stries rouges,
- aux feuilles adultes petites à moyennes, orbiculaires, de couleur vert foncé, à trois ou cinq lobes, avec un sinus pétiolaire en V peu ouvert, des dents petites, longues par rapport à leur base, à côtés rectilignes ou avec un côté concave et un côté convexe, une pigmentation anthocyanique des nervures très faible ou faible, un limbe brillant, lisse, révoluté, et à la face inférieure, une densité nulle des poils couchés et des poils dressés,
- aux baies qui sont de forme arrondie aplatie.

Profil génétique

| MicrosatelliteVVS2 | | VVMD5 | VVMD7 | VVMD27 | VRZAG62 | VRZAG79 | VVMD25 | VVMD28 | VVMD32 |
|--------------------|-----|-------|-------|--------|---------|---------|--------|--------|--------|
| Allele 1 | 133 | 223 | 249 | 172 | 186 | 248 | 248 | 243 | 239 |
| Allele 2 | 149 | 234 | 257 | 176 | 194 | 252 | 248 | 243 | 251 |

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Recybel est vigoureux, peu productif et a un port horizontal. Cette variété est sensible à la coulure.

Sélection clonale en France

Le seul clone agréé de Recybel porte le numéro 1332.

Phénologie

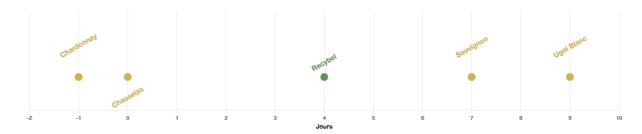
Epoque de débourrement : 4 jours après le Chasselas. Epoque de maturité : 1ère époque, 1 semaine après le Chasselas. Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Debourrement

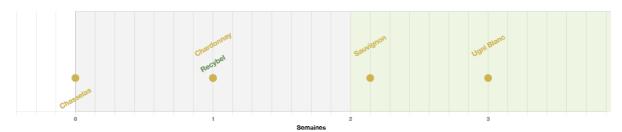
Potentialités technologiques

Les grappes du Recybel sont de taille moyenne et lâches. Les baies sont également moyennes, à saveur légèrement muscatée, avec une pellicule fine à moyenne et une pulpe moyennement juteuse. Les pépins sont présents mais peu perceptibles. Les rendements en jus sont assez faibles, mais les jus à base de Recybel sont de bonne qualité, aromatiques et équilibrés.

Le Recybel est résistant à l'oïdium et très peu sensible au mildiou. En revanche, il est très sensible à l'excoriose. En situation de risque, une protection fongicide est néanmoins indispensable.



Maturité



Références bibliographiques

- Fonds documentaire du Centre de Ressources Biologiques de la Vigne de Vassal-Montpellier, INRAE - Institut Agro Montpellier, Marseillan, France.











Plantgrape, tous droits réservés, plantgrape.fr, UMT Géno-Vigne® INRAE - IFV - L'Institut Agro Montpellier