

## RECOMMANDATIONS D'ENTREPOSAGE RÉCOLTE 2017

Voici les recommandations d'entreposage pour les pommes entreposées en atmosphère contrôlée pour l'année de récolte 2017.

Variétés	AC	O <sub>2</sub> (%)	CO <sub>2</sub> (%)	Température °C (°F)	Durée de conservation (mois)
<b>Cortland</b>	Standard (S)	2,5	2,5	0 (32)	4 – 6
	S (+ SmartFresh)	2,5	2	2 – 3 (35 – 37)	6 – 8
<b>Empire</b>	Standard (S)	2,5	2	2 (35)	5 – 7
	S (+ SmartFresh)	2,5	< 0,5* 2**	1-2 (34-35)	> 7
	S (+ SmartFresh + DPA)	2,5	2	2 (35)	> 7
<b>Gala</b>	Standard (S)	2-2,5	2-2,5	0 (32)	5 – 7
	S (+ SmartFresh)	2,5	2	1 (34)	6 – 8
<b>McIntosh</b>	Standard (S)	2,5	2,5* 4,5**	3 (37)	5 – 6
	S (+ SmartFresh)	2,5	< 0,5* 4,5**	3 (37)	6 – 8
	S (+ SmartFresh + DPA)	2,5	2,5* 4,5**	3 (37)	6 – 8
<b>Spartan</b>	Standard (S)	2,5	2,5	0 (32)	6 – 7
	S (+ SmartFresh)	2,5	2,5	0-1 (32-34)	6 – 8

\*Les 6 premières semaines

\*\*Pour le reste du temps d'entreposage

Adapté de *Controlled Atmosphere Storage Guidelines and Recommendations for Apples*, J.R. DeEll

Mélanie Noël, MBA, agr.  
Directrice générale adjointe  
Les Producteurs de pommes du Québec