

## RECOMMANDATIONS D'ENTREPOSAGE 2021

Variété	AC	O <sub>2</sub> (%)	CO <sub>2</sub> (%)	Température °C (°F)	Durée de conservation (mois)
Ambrosia	Standard (S)	1,2 - 1,7	1	0,5 (33)	6 - 7
	Niveau d'O <sub>2</sub> faible***	<1	0,5	0,5 (33)	> 7
Cortland	Standard (S)	2,5	2,5	0 (32)	4 - 6
	S (+ SmartFresh)	2,5	2	2 - 3 (35 - 37)	6 - 8
Empire	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
	Niveau d'O <sub>2</sub> faible***	1 - 1,5	0,5 - 1	1 - 2 (34 - 35)	> 7
Gala	Standard (S)	1 - 2	1 - 1,5	0 - 1 (32 - 34)	5 - 7
	S (+ SmartFresh)	1 - 2	1 - 1,5	1 (34)	6 - 8
	Niveau d'O <sub>2</sub> faible***	<1	0,5	1 (34)	> 7
Honeycrisp	7 jours 10°C + 1 mois 3°C réfrigéré avant AC	3	1,5	3 (37)	5 - 6
McIntosh	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
Spartan	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

\*\*\* Les niveaux d'O<sub>2</sub> peuvent être plus faibles en fonction de la réponse physiologique des fruits (ex. : respiration, éthanol, etc.) mais il faut toujours s'assurer que le niveau de CO<sub>2</sub> est égal ou inférieur à l'oxygène (O<sub>2</sub>).

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

Jennifer Gagné, conseillère au développement et à la recherche  
*Les Producteurs de pommes du Québec*