

## RECOMMANDATIONS D'ENTREPOSAGE 2025

Variété	AC	O <sub>2</sub> (%)	CO <sub>2</sub> (%)	Température °C (°F)	Durée de conservation (mois)
Ambrosia	S (+ SmartFresh)	1,2 - 1,7	1 - 1,5	0,5 - 1 (33 - 34) $\Delta$	6 - 7
	Niveau d'O <sub>2</sub> faible ***	<1	0.5	0,5 - 1 (33 - 34)	> 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**	2 (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	0,5 - 1,5	0,5 - 2 (33 - 35)	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* - 4,5**	3 (37)	5 - 6
	S (+ SmartFresh)	2.5	0,5* - 4,5**	3 (37)	6 - 8
	S (+ SmartFresh + DPA)	2.5	2* - 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>).

$\Delta$  Refroidir doucement lorsqu'il y a usage du 1-MCP (SmartFresh)

Adapté des recommandations d'entreposage 2021 publiées par les Producteurs de Pomme du Québec et Common Controlled Atmosphere Storage Regimes for Apples (J. DeEll, OnCore Vol. 28 Issue 3, Summer 2024)