

## RECOMMANDATIONS D'ENTREPOSAGE 2019

Variété	AC	O <sub>2</sub> (%)	CO <sub>2</sub> (%)	Température °C (°F)	Durée de conservation (mois)
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***	1,5	1	1-2 (34-35)	> 7
Gala	Standard (S)	2-2,5	1.5-2	0 (32)	5 – 7
	S (+ SmartFresh)	2-2,5	1.5-2	1 (34)	6 – 8
	Niveau d'O <sub>2</sub> faible***	1,5	1	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