

Développement des variétés ReinSaat®:

REIN SAAT Nouvelle variété Piment Sarit gat



Cette variété a été développée à travers d'un mélange de variétés desquelles un piment de couleur jaunâtre distinctive se démarquait. Le piment Sarit gat a été développé continuellement au cours de beaucoup d'années sélectionnant des plantes individuelles. Dans le cadre du processus, on a réussi à augmenter considérablement l'intensité de la couleur d'un ton claire à un jaune profond et intense.

La culture alternée en pleine terre et sous serre permettait d'achever une sélection à partir des populations très larges et d'achever une adaptation à nos conditions climatiques. Des critères comme la précocité, la santé, la croissance et la stabilité des plantes étaient particulièrement prises en considération lors de la sélection.

Lors de la culture, une attention particulière était accordée à la couleur distincte et la saveur des fruits. Puisque Sarit gat est de pulpe ferme, a une longueur de 8-10 cm, une paroi moyennement épaisse de et une courbure légère, il possède une qualité de traitement excellente. En raison de son piquant moyen (degré de piquant 6) il est bien approprié à la consommation fraîche ainsi qu'à la préparation de conserves. On remarque notamment qu'il garde sa couleur jaune brillante aussi après le traitement.

Fiche descriptive:

Hauteur de la plante:	50-60 cm
Forme des fruits:	mi-longue, pointue
Taille des fruits:	8 – 10 cm de long
Couleur des fruits:	jaune citron
Saveur:	aromatique, piquant, degré de piquant 6
Maturité:	mi-précoce
Récolte en tant que:	fruit individuel
Utilisation:	vente en direct, pré- paration de conserves
Culture recommandée:	sous serre, en pleine terre