

## Développement des variétés ReinSaat®:

## REIN SAAT Nouvelle variété Piment Taeyang



L'objectif de cette obtention était de développer un piment qui est, en particulier approprié pour la production du kimchi. En Corée on utilise naturellement des piments beaucoup plus forts. Pour cette raison des lignes différentes variant de douce et moyenne à forte qui satisfont les exigences des consommateurs européens ont été différenciées et élaborées lors de la sélection. Les piments Taeyang sont issus de matériaux de banques de gènes. Au fil des années, des descendances des fruits et plantes individuels ont été cultivés et sélectionnés en mettant un accord particulier à la précocité et une structure stable des plantes.

Tous les piments Taeyang sont appropriés pour la consommation fraîche ainsi qu'en particulier pour le séchage puisque dans des bonnes conditions de séchage ils gardent leur belle couleur que ce soit en gosse ou en poudre. Ils ont un arôme fruité et fort avec une acidité légère.

Les plantes sont compactes et d hauteur moyenne et se caractérisent par une mise à fruit homogène. Les fruits obtiennent une longueur jusqu'à env. 12 cm et passent du vert foncé au rouge en mûrissant.

### Fiche descriptive:

Hauteur:	60 - 70 cm
Forme des fruits:	mi-longue, pointue
Taille des fruits:	env. 12 cm de long
Couleur des fruits:	rouge
Saveur:	aromatique, avec un piquant léger, fruitée degré de piquant 2-4
Maturité:	mi-précoce
Récolte en tant que:	fruit individuel
Utilisation:	vente en direct, séchage
Culture recommandée:	sous serre, aux endroits chauds en pleine terre