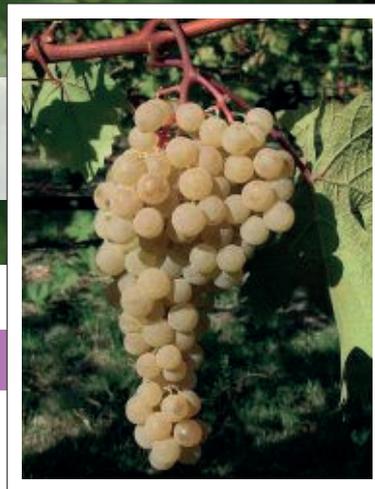


Danlas B

Appellation Française

Danlas B



Utilisation

Variété de raisin de cuve et de table

Phénologie

Epoque de débourrement : 5 jours après le Chasselas.

Epoque de maturité : 1ère époque, 1 semaine et demie après le Chasselas.

Potentialités technologiques

Les grappes du Danlas B sont grosses, moyennement compactes, avec un pédoncule long et pigmenté. Elles sont homogènes, faciles à cueillir et à conditionner et les baies sont moyennes à grosses. La pellicule est épaisse et la pulpe est relativement juteuse, molle et de saveur neutre. La tenue au transport et l'aptitude à la conservation du Danlas B sont bonnes. Lorsqu'il est vinifié, le Danlas B donne des vins quelconques et peu aromatiques.

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Danlas B est une variété de forte vigueur avec un port horizontal. Sensible au vent, elle doit être palissée et conduite en taille longue. Elle est très peu sensible au millerandage et à la coulure.

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une densité moyenne de poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur rougeâtre, - au rameau avec une forte pigmentation anthocyanique des noeuds et des entre-noeuds,
- aux feuilles adultes pentagonales, à cinq ou sept lobes avec un sinus pétiolaire en V peu ouvert ou fermé à lobes légèrement chevauchants, des dents grosses, moyennes par rapport à leur largeur à la base, à côtés rectilignes, une pigmentation anthocyanique des nervures moyenne à forte, un limbe moyennement bullé, tourmenté, et à la face inférieure, une densité faible des poils dressés et une densité nulle ou très faible des poils couchés,
- aux baies qui sont de forme arrondie.

