

Madina B

Appellation Française

Madina B

Utilisation

Variété de raisin de table

Phénologie

Epoque de débourrement : 5 jours après le Chasselas.

Epoque de maturité : 3ème époque, 4 semaines après le Chasselas.

Potentialités technologiques

Les grappes du Madina B sont moyennes et peu compactes. Les baies sont apyrènes, petites à moyennes, dorées, avec une pellicule assez épaisse et une pulpe juteuse à saveur simple. Le Madina B présente une bonne aptitude à la conservation et au transport.

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Madina B possède une forte vigueur. Il doit être palissé et conduit en taille longue car sa fertilité est moyenne. Les baies sont parfois sujettes à l'éclatement en cas de pluie en fin de maturation.

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une faible densité de poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur jaune à plages bronzées,
- aux feuilles adultes vert clair, orbiculaires ou cunéiformes, entières, à trois ou cinq lobes, avec des sinus latéraux peu profonds, un sinus pétiolaire à fond en V, peu ouvert ou fermé, des dents moyennes à côtés rectilignes ou convexes, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle ou très faible, un limbe lisse, gaufré, et à la face inférieure, une densité nulle ou très faible des poils dressés et des poils couchés,
- aux baies qui sont de forme elliptique courte.

