

Recybel B

Variété destinée à l'élaboration de jus de fruits.



Origine

Le Recybel est un hybride interspécifique obtenu par l'INRA en 1990. Il est issu d'un croisement entre le Madina et un descendant de *Muscadinia rotundifolia*.

Utilisation

Variété destinée à l'élaboration de jus de fruits.

Nom de la variété en France

Recybel

Synonymie

Aucun synonyme n'est officiellement reconnu en France, ni dans les autres pays de l'Union européenne pour cette variété.

Données réglementaires

En France, le Recybel est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" depuis 2020 sur la liste A.

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une très faible densité des poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur verte à plages bronzées, avec une densité nulle des poils couchés,
- aux rameaux herbacés avec de longs entre-nœuds de couleur rouge ou à stries rouges,
- aux feuilles adultes petites à moyennes, orbiculaires, de couleur vert foncé, à trois ou cinq lobes, avec un sinus pétiolaire en V peu ouvert, des dents petites, longues par rapport à leur base, à côtés rectilignes ou avec un côté concave et un côté convexe, une pigmentation anthocyanique des nervures très faible ou faible, un limbe brillant, lisse, révoluté, et à la face inférieure, une densité nulle des poils couchés et des poils dressés,
- aux baies qui sont de forme arrondie aplatie.

Profil génétique

Microsatellite	VVS2	VMD5	VMD7	VMD27	VRZAG62	VRZAG79	VMD25	VMD28	VMD32
Allele 1	133	223	249	172	186	248	248	243	239
Allele 2	149	234	257	176	194	252	248	243	251

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Recybel est vigoureux, peu productif et a un port horizontal. Cette variété est sensible à la coulure.

Sélection clonale en France

Le seul clone agréé de Recybel porte le numéro 1332.

Phénologie

Epoque de débourrement : 2 jours après le Chasselas.

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

Debourement

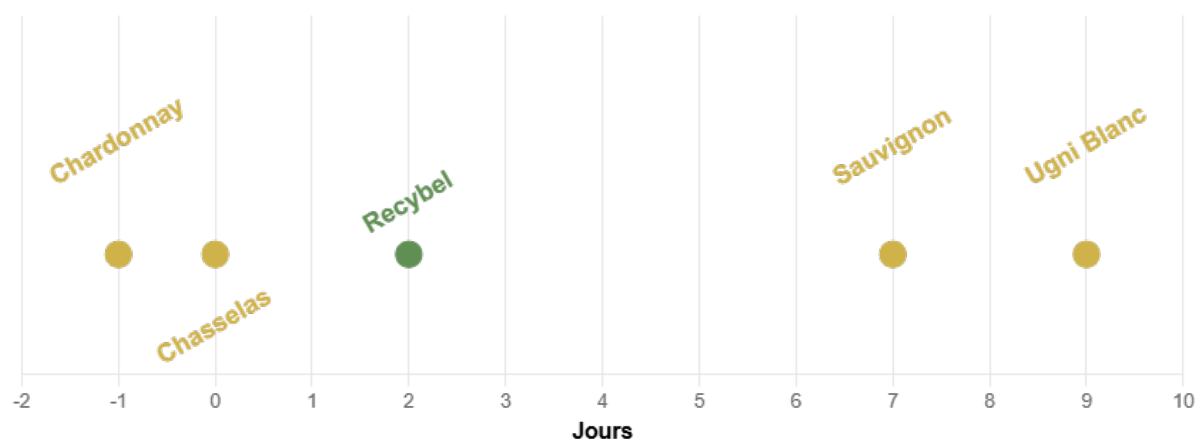
Potentialités technologiques

Les grappes du Recybel sont de taille moyenne et lâches. Les baies sont également moyennes, à saveur légèrement muscatée, avec une pellicule fine à moyenne et une pulpe moyennement juteuse. Les pépins sont présents mais peu perceptibles. Les rendements en jus sont assez faibles, mais les jus à base de Recybel sont de bonne qualité, aromatiques et équilibrés.

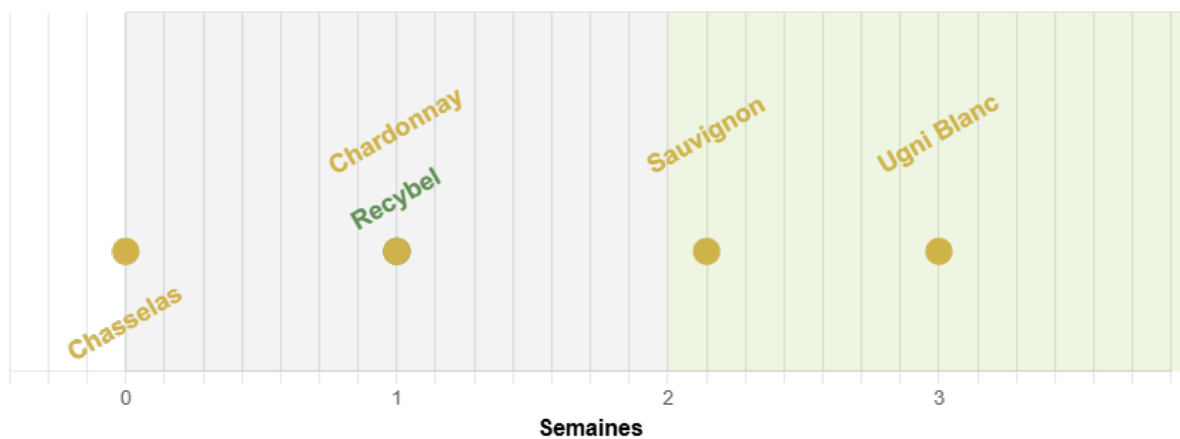
Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Recybel est résistant à l'oïdium et très peu sensible au mildiou. En revanche, il est très sensible à l'excoriose.

En dépit des tolérances décrites, une protection fongicide minimale est nécessaire pour protéger suffisamment la végétation et la vendange, notamment lors des millésimes où la pression des maladies est forte.



Maturité



Références bibliographiques

- Fonds documentaire du Centre de Ressources Biologiques de la Vigne de Vassal-Montpellier, INRAE - Institut Agro Montpellier, Marseillan, France.



*Plantgrape, tous droits réservés,
plantgrape.fr, UMT Géno-Vigne®
INRAE - IFV - L'Institut Agro Montpellier*