

www.pepival.com



Pépinières du Valois

Château de Noue

02600 Villers-Cotterêts - France

Tél.: +33 (0)3 23 96 56 50 - Fax: +33 (0)3 23 72 75 52

e-mail: pepival@pepival.com



Membre Fondateur
Founding member
www.ifo-fruit.com



INN INTERNATIONAL
NEW VARIETIES
NETWORK

SÉLECTION - RECHERCHE - DIFFUSION

— *Mondial Fruit Sélection* —

AGENTS / UNSERE VERTRETER

U.K Agent:

J R BREACH
Chittenden Orchards
Staplehurst Tonbridge
KENT TN12 OEX
Tel.: 0158 08 91 756
Fax: 0158 08 92 905
E-mail: jrbreach@btclick.com

Rheinland:

VSH Eric MOUTHINO
Plantagenweg, 3
D-53343 WATCHEBERG
FRITZDORF
Tel.: 02225.7736
Fax: 02225.16709
Mobil: 01722532892
E-mail: info@schmitz-huebsch.com

SÜD Deutschland:

Bernhard SCHMID
Kirchbergerstrasse, 2
D-88090
IMMENSTAAD
Tel.: 07545.6139
Fax: 07545.3249
Mobil: 01718179905
E-mail: B_S_K@web.de

SÜD Tirol:

Johann SPORNBERGER
Weingartenweg, 72/a
I-39100 BOZEN
Tel.: 0471.930454
Fax: 0471.509924
Mobil: 3355322721
E-mail: spornberger@dnet.it

Italia:

Fedro MINZONI
Via Colombarola, 35
I-44100 FERRARA
Tel./ Fax: 0532.67171
Cellulare: 3333990488
E-mail: fedrominzoni@libero.it

Very attractive highly-coloured sport with stripes. The most coloured sport of Gala.

A photograph showing two distinct clusters of ripe, red apples resting on a patch of green grass. The apples are round and have a vibrant red color, with some showing slight yellowing at the base. The grass is a mix of green and brown, suggesting a natural outdoor setting.

Buckeye® Gala
Simmons C.O.V.

Août August August	Septembre September September	Octobre October Oktober
JUGALA C.O.V.		
GALAVAL C.O.V.		
GALAXY C.O.V.		
BUCKEYE Gala®		
ANNAGLO C.O.V.		
BROOKFIELD® Baigent C.O.V.		

Maturité : VAL DE LOIRE
Picking date : LOIRE VALLEY
Reife : LOIRE TAL

Jugala c.o.v.
Mondial Gala® Mitchglä

A close-up photograph of two bright red apples hanging from a branch. The apples are round and have a smooth, glossy surface. They are surrounded by several green leaves, some of which are partially visible in the background. The lighting is bright, highlighting the vibrant red color of the fruit.

Zwei rote Elstar Selektionen.
Redstar: ziegelrot gestreift.
Valstar: sehr hohes Farbniveau.

PINKGOLD®

Leratess C.O.V.

Mutation de Golden x 972
Belle présentation avec un blush orangé
Qualité gustative exceptionnelle
(2 points d'I.R. en plus)

Mutation of Golden Delicious X972.
Very nice skin finish with an orange
blush. Excellent taste (2 degrees higher
Brix than Golden)

Mutation von Golden X972.
Sehr schöne Präsentation mit rot-orange
Backe. Ausgezeichneter Geschmack.



PINKGOLD® Leratess C.O.V.

GOLDEN SMOOTHIE®

CG10YD

Reinders® : très peu sensible au russetting,
très bon niveau de productivité.

Smoothie® : peu sensible au russetting,
fruits tournant facilement au jaune.

Reinders®: very resistant to russetting,
high level of productivity.

Smoothie®: not sensitive to russetting,
turns easily to a yellow background
colour.

Reinders®: Sehr selten berostet und hohe
Erträge.

Smoothie®: Wird leicht gelblich und
selten berostet.

GOLDEN Reinders®**JEROMINE C.O.V.**

Très belle mutation d'Early Red One®
Erovan c.o.v.. La sélection la plus colorée
des Red Delicious.

Very attractive highly-coloured sport of
Early Red One® Erovan c.o.v. The most
coloured clone of Red Delicious.

Sehr schöne Mutation von Early Red
One® Erovan c.o.v. Der am besten
gefärbte Red Delicious.

EARLY RED ONE®
Erovan C.O.V.

JEROMINE C.O.V.

SUPERCHIEF®

Sandidge C.O.V.

Superchief® Sandidge c.o.v.: mutation de
Redchief® Camspur, plus colorée, de type
spur, avec les mêmes caractéristiques
agronomiques que la variété d'origine.

Superchief® Sandidge c.o.v.: mutation
of Redchief® Camspur, more coloured,
spur type, with the same agronomic
characteristics as the original variety.

Superchief® Sandidge c.o.v.:
Spurmutation von Redchief® Camspur,
besser gefärbt und behält die
Eigenschaften der Ursprungssorte.

SCARLET SPUR®

Evasni C.O.V.





Sehr gute Ausfärbung, leuchtet rot und gestreift.
Exzellente Präsentation für anspruchsvolle Märkte.

A photograph showing three white wooden crates filled with ripe, red Royal Braeburn c.v. apples. The apples are densely packed in each crate and are resting on a green grassy surface. The text "Royal Braeburn c.v." is printed in black at the bottom center of the image.

CONSERVATION F.N. - R.A. STORAGE
4 mois
months
Monate
KÜHLLAGER

CONSERVATION A.C. - C.A. STORAGE
6 mois
months
Monate
- C.A. LAGERUNG -

Octobre
October
Oktober

**SEPTEMBER
WONDER®**

FUJI

Maturité : VAL DE LOIRE
Picking date : LOIRE VALLEY
Reife : LOIRE TAL

Aussergewöhnliches Farbniveau.
Zur Zeit der am besten gefärbte Fuji
Selektion.





FUJI KIKU® Fubrax C.O.V.

Mutation de Kiku® 8 Brak, c'est la sélection striée la plus colorée connue à ce jour.

Mutation of Kiku® 8 Brak, it is the most coloured of stripey sports.

Mutation von Kiku® 8 Brak. Zur Zeit der am besten gefärbte gestreifte Fuji Selektion.

KIKU® 8 Brak

KIKU® Fubrax C.O.V.

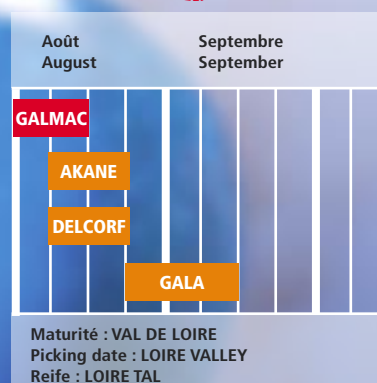


GALMAC C.O.V.

Très belle variété précoce avec un bon niveau de coloration. Très bonne qualité gustative. Régulière en production avec un bon calibre.

A very attractive well-coloured early red apple (4 weeks before Gala). Very good eating quality and good agronomic characteristics.

Sehr schöne Frühsorte mit guter Ausfärbung. Guter Geschmack. Regelmäßige Erträge und gute Fruchtgrösse.

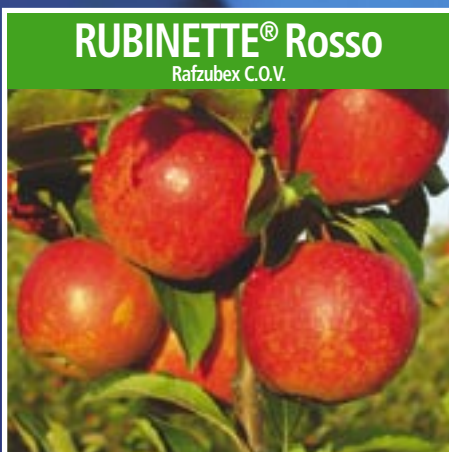


**MAIRAC®
La Flamboyante C.O.V.**

Très bonne qualité gustative, acidulée et aromatique. Excellent niveau agronomique, à commercialiser de décembre à mai.

Very good eating quality, with high acidity and aromatic flavour. Very good agronomic characteristics. To be sold from December until May.

Sehr guter Geschmack, säuerlich und aromatisch. Hohe und regelmäßige Erträge. Vermarktung von Dezember bis Mai.

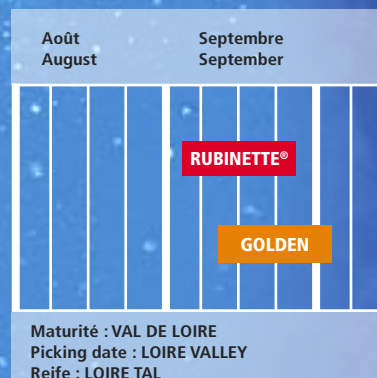


**RUBINETTE® Rosso
Rafzubex C.O.V.**

Sélection rouge de RubINETTE® Rafzubin c.o.v., très aromatique. Productivité moyenne. A commercialiser plutôt en première partie de saison.

Red sport of RubINETTE® Rafzubin c.o.v., very aromatic flavour. Medium agronomic potential. To be sold from September until February.

Rote Selektion von RubINETTE® Rafzubin c.o.v., aromatisch, von mittlerer Produktivität.



CHALLENGER®

Dalivair c.o.v.



Challenger® Dalivair c.o.v.: mutation de Granny Smith présentant des lenticelles blanches plus marquées.

Challenger® Dalivair c.o.v.: Mutation of Granny Smith with more intense white lenticels

Challenger® Dalivair c.o.v.: Mutation von Granny Smith mit ausgeprägten weißen Lentizellen.

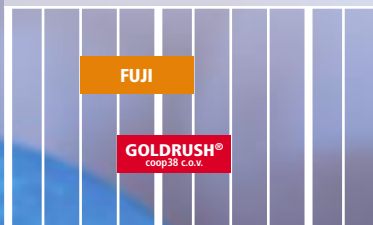
GRANNY SMITH

7 mois
months
Monate
CONSERVATION F.N. - R.A. STORAGE
KÜHLLAGER

9 mois
months
Monate
CONSERVATION A.C. - C.A. STORAGE
C.A. LAGERUNG

Octobre
October
Oktober

Novembre
November
November



Maturité : VAL DE LOIRE
Picking date : LOIRE VALLEY
Reife : LOIRE TAL

GOLDRUSH® DELISDOR®

coop38 c.o.v.



Qualité gustative exceptionnelle, acidité marquée et arôme puissant.
A commercialiser jaune, à partir du mois de février.
Tolérant aux pucerons cendrés.

Outstanding taste. High acid and sugar levels with intense aroma. To sell from February until July. Tolerant to rosy apple aphid.

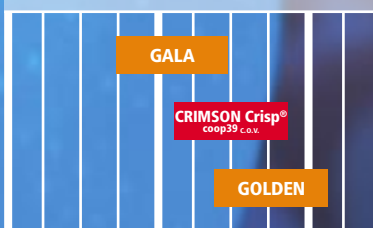
Hervorragender Geschmack.
Ausgeprägte Säure, sehr aromatisch.
Soll gelb, ab Februar vermarktet werden.
Geringe Anfälligkeit gegenüber der Mehligten Apfelblattlaus.

4 mois
months
Monate
CONSERVATION F.N. - R.A. STORAGE
KÜHLLAGER

6 mois
months
Monate
CONSERVATION A.C. - C.A. STORAGE
C.A. LAGERUNG

Août
August

Septembre
September



Maturité : VAL DE LOIRE
Picking date : LOIRE VALLEY
Reife : LOIRE TAL

CRIMSON CRISP®

coop39 c.o.v.



Présentation exceptionnelle.
Niveau de coloration élevé.
Bonnes qualités gustatives avec une fermeté élevée. Très bonne conservation en atmosphère contrôlée.

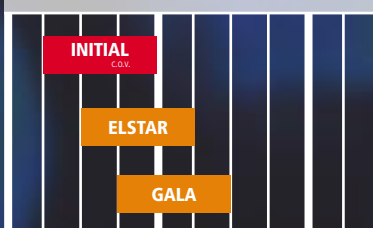
Attractive skin finish. Very good colour.
Good eating quality with high firmness.
Long storage potential in controlled atmosphere.

Sehr schöne Frucht mit guter Ausfärbung.
Guter Geschmack und Fruchtfleischfestigkeit.
Sehr gute Lagerfähigkeit im CA Lager.

2 mois
months
Monate
CONSERVATION F.N. - R.A. STORAGE
KÜHLLAGER

Août
August

Septembre
September



Maturité : VAL DE LOIRE
Picking date : LOIRE VALLEY
Reife : LOIRE TAL

INITIAL c.o.v.

Très bonne variété de début de saison.
Gros calibre (triploïde).
A réserver aux régions du nord et aux zones d'altitude.

Very good variety for the beginning of the season. Large size (triploid). Well-suited to north of European growing regions or higher altitude areas.

Sehr gute Sorte zu Beginn der Saison.
Große Frucht (Triploid).
Besser für nördliche Regionen und höhere Lagen geeignet.



CAMEO®
Cauflight c.o.v.

Cameo® Cauflight c.o.v.:
très belle amélioration, très colorée et
très striée de Caudle c.o.v..
Très bon niveau agronomique.
Très bonnes qualités gustatives.

Cameo® Cauflight c.o.v.:
improved sport of Caudle c.o.v. with
an excellent taste. Well-coloured clone
which maintains Caudle's stripey appea-
rance. Good agronomic characteristics.

Cameo® Cauflight c.o.v.: Verbesserung
von Caudle c.o.v. Gestreift, sehr gute
Ausfärbung. Sehr hohe Erträge und
guter Geschmack.

CONSERVATION F.N. - R.A. STORAGE
5 mois
months
Monate
KÜHLLAGER

CONSERVATION A.C. - C.A. STORAGE
8 mois
months
Monate
CA. LAGERUNG

Septembre
September
September

Octobre
October
Oktober

GOLDEN

CAMEO®

BRAEBURN

Maturité : VAL DE LOIRE
Picking date : LOIRE VALLEY
Reife : LOIRE TAL



JUNAMI®
Milwa c.o.v.

Excellente qualité gustative, très fruitée
avec une chair ferme et croquante. Une
variété technologiquement très fiable.
Adaptée au nord de l'Europe.

Excellent eating quality, full of flavour,
fine and firm texture. A technologically
very reliable variety. Well-suited to north
of European growing regions.

Sehr guter Geschmack.
Sehr fruchtig, knackig und saftig.
Einfacher Baum.
Geeignet für Nordeuropa.

CONSERVATION F.N. - R.A. STORAGE
5 mois
months
Monate
KÜHLLAGER

CONSERVATION A.C. - C.A. STORAGE
8 mois
months
Monate
CA. LAGERUNG

Septembre
September
September

Octobre
October
Oktober

GOLDEN

JUNAMI®
Milwa c.o.v.

BRAEBURN

Maturité : VAL DE LOIRE
Picking date : LOIRE VALLEY
Reife : LOIRE TAL



ARIANE c.o.v.

Créé par l'INRA d'Angers, cet hybride por-
teur du gène Vf de résistance à la tavelure,
présente une coloration rouge vif avec
des lenticelles marquées très caractéristi-
ques. Très ferme, le fruit maintient son fort
potentiel gustatif en conservation. ARIANE
c.o.v. fait l'objet d'un développement orga-
nisé par POMALIA et d'une mise en marché
exclusive sous la marque «Les Naturianes®»

Created by INRA at Angers with VF scab
resistance gene. Bright red colouring
with lenticels. Very firm. The fruit main-
tains its excellent taste in storage.
Ariane has been developed by Pomalia
with exclusive marketing under the
trademark "Les Naturianes®".

CONSERVATION F.N. - R.A. STORAGE
5 mois
months
Monate
KÜHLLAGER

CONSERVATION A.C. - C.A. STORAGE
8 mois
months
Monate
CA. LAGERUNG

Septembre
September
September

Octobre
October
Oktober

GOLDEN

ARIANE

BRAEBURN

Maturité : VAL DE LOIRE
Picking date : LOIRE VALLEY
Reife : LOIRE TAL



HONEYCRUNCH®
HoneyCrisp c.o.v.

Variété de très bon calibre bien adaptée
au nord de l'Europe. Sa texture
croquante juteuse et fondante à la
fois en fait un produit très apprécié
des consommateurs.

Very good size, well-suited to north of
Europe and regions at higher altitude.
The texture is crispy, juicy and melting
at the same time. It is very popular with
consumers.

Sehr gute Fruchtgröße, für Nord Europa
geeignet. Ist durch sein zugleich knackig,
saftig und schmelzendes Fruchtfleisch
sehr beliebt bei den Verbrauchern.

CONSERVATION F.N. - R.A. STORAGE
5 mois
months
Monate
KÜHLLAGER

CONSERVATION A.C. - C.A. STORAGE
8 mois
months
Monate
CA. LAGERUNG

Août
August

Septembre
September

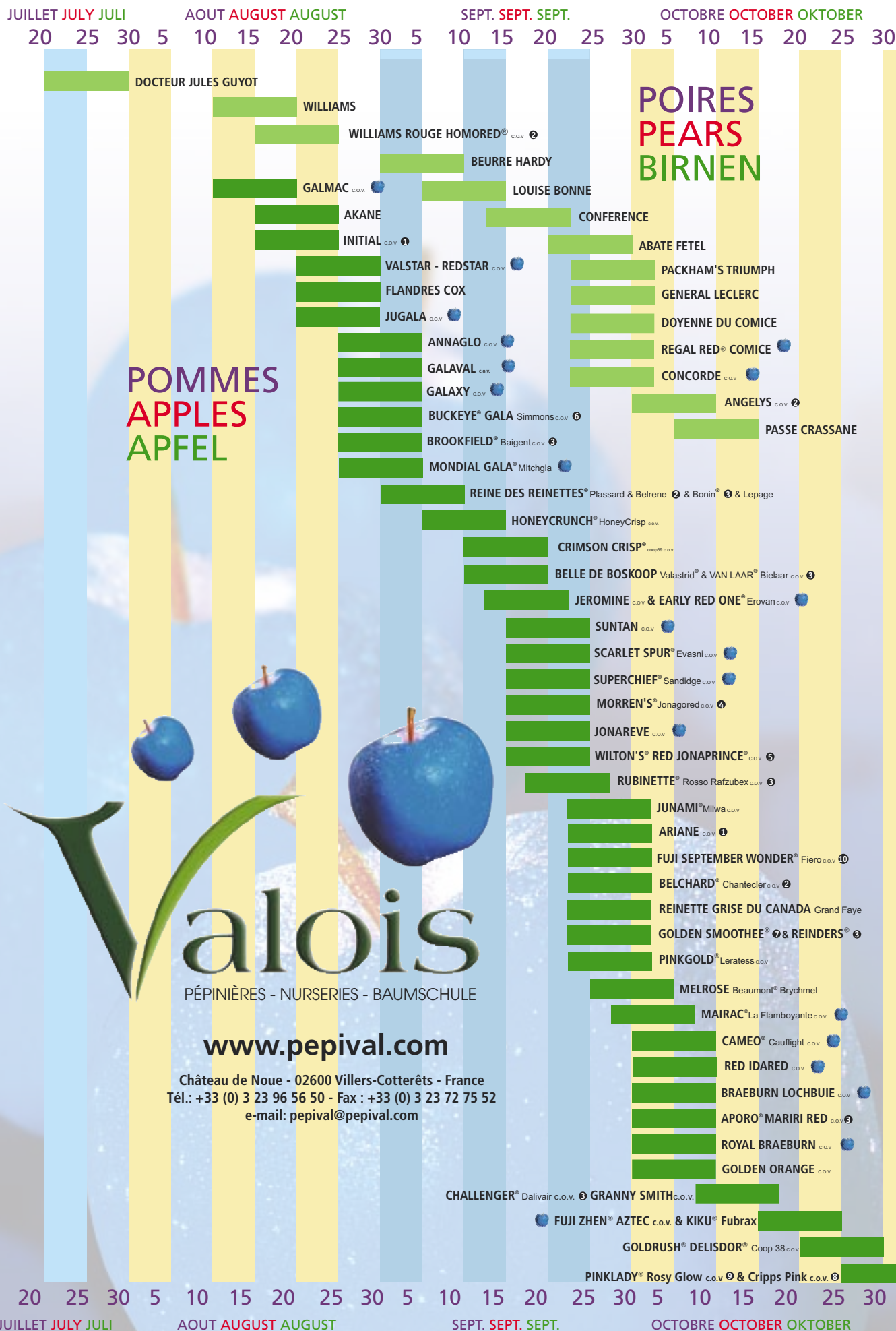
GALA

HONEY
CRUNCH®

GOLDEN

Maturité : VAL DE LOIRE
Picking date : LOIRE VALLEY
Reife : LOIRE TAL

ECHELLE DE MATURITE - FRUIT MATURITY SCALE - REIFETABELLE



Valois

PÉPINIÈRES - NURSERIES - BAUMSCHULE

www.pepival.com

Château de Noue - 02600 Villers-Cotterêts - France
Tél.: +33 (0) 3 23 96 56 50 - Fax : +33 (0) 3 23 72 75 52
e-mail: pepival@pepival.com