

Almafajták

Fajtanév	érés idő	tárolható	nagyság	szín	íz
Nyári almák					
Éva	Júl. vége – aug. eleje	2-3 hétig	100g	mélypiros	Ízletes, édes-savas, fűszeres
Nyári fontos (Rétesalma)	Aug. eleje - közepe	2-3 hétig	Nagy vagy igen nagy 240g	Fehéressárga, napos oldalon halványpiros	Kemény, bőlevű, íze erősen savas
Nyári zamatos	Aug. második hetében	Rövid ideig	Középnagy 110–120 g	Felületének 70-80%-át piros fedőszín borítja	Kemény, kellemes savas
Summerred	Aug. közepétől	Szept. végéig	Középnagy 170 g	Felületének nagy részét élénkpiros fedőszín borítja	Húsa szilárdabb, íze kellemesen savas, enyhén illatos
Őszi almák					
Jonathan M41	Szept. közepétől szedhető	3-4 hónapig	Középnagy 130–140 g	Fedőszíne piros	Bőlevű, kellemesen édes-savas, jellegzetes illatú
Regal Prince (Gala Must)	Aug. végétől	3-4 hónapig	Középnagy 150-170 g	Sárga alapszint fénylő sötétpiros mosott fedőszín borítja	Édeskés ízű, aromás
Tenroy (Royal Gala)	Szept. elejétől	3-4 hónapig	Középnagy 150-170 g	Fénylő piros	Kemény, de finom szövetű, domináloan édeskés ízű, aromás
Téli almák					
Campbell (Redchief Delicious)	Szept. végétől	4-5 hónapig	Középnagy-nagy 170-190g	mélypiros	Világossárga, kemény, fajtakörénél ízletesebb
Florina	Szept- vége – okt. eleje	februárig	Középnagy-nagy 170-180 g	Piros fedőszín, erősen hamvas	Sárgásfehér, kemény, roppanó, íze édeskés, a cukor és sav aránya harmonikus
Fuji	Igen kései érésű, okt. vége	Fogyasztási minőség eléréséhez hűtőtárolást igényel	Nagy 200g (Japánban 300-350 g!!!)	Mosott vagy enyhén csíkozott rózsaszínből barnáspirosba áthajló fedőszín	Kemény, íze enyhe savval kísértén domináloan édeskés
Gloster	Szept. végétől	februárig	Középnagy – nagy 160-200 g	Matt sötétvörös	Enyhén savas, kellemes aromával

Golden Delicious	Szept. vége – okt. eleje	márciusig	Berakódástól, vízellátástól függően 140-180 g	Érés kezdetén zöldessárga, majd sárga	Édes, enyhén savas, kissé illatos
Golden Reinders	Szept. vége – okt. eleje	6 hónapig	Nagy vagy középnagy 150-190 g	Sárga, napos oldalon halványpiros pír	Édes, enyhén savas
Granny Smith	Okt. második fele	Ápr. végéig	Nagy - középnagy	Fényes zöld	Tömör, szilárd, íze mérsékelten savanykás
Húsvéti rozmaring	Igen kései, okt. vége	Dec.-től júniusig fogyasztható	Középnagy 120-130 g	Zöldessárga, napos oldalán pirosas pír borítja	Kemény, íze enyhén savanykás
Idared	Okt. eleje	Fogyasztási érettségét csak 3-4 hónap után éri el és akár a nyári hónapokig is megtartja	Középnagy vagy nagy 170-200g	Élénkpiros fedőszín	Enyhén savanykás, megfelelő cukor háttérrel
Jonagold	Szept. vége-okt. eleje	4-5 hónapig	Nagy 220-250 g	Világospiros fedőszín	Puha, olvadó, íze kiváló
Jonagold Romagold	Szept. vége	4-5 hónapig	Alapfajhoz hasonló	Mélypiros fedőszín	Alapfajhoz hasonló
Jonagold Wilmuta	Szept. vége-okt. eleje	4-5 hónapig	Nagy	Világospiros fedőszín	Alapfajhoz hasonló
Mutsu	Okt. első dekádjában	áprilisig	Igen nagy 230-250 g	Zöldes, éréskor besárgul	Harmonikus cukor/sav arány, üde, kellemes, fűszeres zamattal kísért
Starking	Szept. végétől	Márciusig	Középnagy-nagy 150-170 g	Sötétpirossal csíkozott	Kemény, tömör, tárolás során kásásodó.