

Comment faire mûrir les tomates plus rapidement sur la vigne

Méthode de mûrissement

Tout d'abord, retirez les petits fruits sous-développés et soumettez la plante à un stress afin d'accélérer la maturation des graines, ce qui améliore la saveur des tomates. De la même manière, induisez un stress uniquement sur les fruits de tomate pleinement formés afin d'éviter la pourriture apicale sur les fruits immatures.

Récoltez les fruits mûrs sur les plantes pour augmenter l'énergie et la vitesse de maturation des fruits mûrs non mûrs.

Enfin, utilisez l'avantage du mûrissement en plaçant les fruits mûrs et non mûrs ensemble. Le gaz éthylène produit par les fruits mûrs influence la maturation des autres fruits.