VARIEDADES ITUM. ANA – CHILE.
Seguimiento varietal.
Temporadas 2017/2018.
2018/2019.

Viticultura & Fruticultura Asociados

©ANA Chile, 2019. La información y material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de carácter estrictamente evaluativo y no comercial. El acceso a este material es restringido, pudiendo su divulgación no autorizada por ANA traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción y comunicación.

Viticultura & Fruticultura Asociados

VARIEDADES ITUM

ORIGEN		ESPAÑA. MURCIA (INVEST. Y TECN. DE UVA DE MESA)		
COLOR		BLANCA	ROJA	NEGRA
VARIEDADES		ITUMONE ITUMTWO ITUMTHREE ITUMFOUR ITUMFIVE ITUMSIX	ITUMSEVEN ITUMEIGHT ITUMNINE ITUMTEN	ITUMELEVEN ITUMTWELVE
DESCRIPCIÓN GENERAL	CENTRO EVALUATIVO	Paine. Univiveros (2017/2018).		El Tambo (2018/2019)
	TIPO DE FORMACIÓN	J		T
PLANTAS FRANCAS	AÑO DE PLANTACIÓN	Primavera 2015		2016
PLANTAS INJERTADAS	AÑO DE PLANTACIÓN	Primavera 2016		2016

©ANA Chile, 2019. La información y material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de carácter estrictamente evaluativo y no comercial. El acceso a este material es restringido, pudiendo su divulgación no autorizada por ANA traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción y comunicación.

Viticultura & Fruticultura Asociados

EL TAMBO. TEMPORADA 2018 - 2019

VARIEDAD	Enero (semanas)				Febrero (semanas)				Marzo (semanas)				Abril
THOMPSON						0							
ITUMONE				-15	-3								
ITUMTWO						0	+ 15						
ITUMTHREE						+1							
ITUMFOUR											+37		
ITUMFIVE													+64
ITUMSIX												+46	
ITUMSEVEN								+8	+30				
ITUMEIGHT										+36			
ITUMNINE										+43			
ITUMTEN								+4					
ITUMELEVEN										+35			
ITUMTWELVE										+28			

©ANA Chile, 2019. La información y material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de carácter estrictamente evaluativo y no comercial. El acceso a este material es restringido, pudiendo su divulgación no autorizada por ANA traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción y comunicación.

Viticultura & Fruticultura Asociados

	ITUM0NE	ITUMTWO	ITUMTHREE	ITUMFOUR
FECHA DE COSECHA	TH - 10 a - 3	TH =0, a TH + 15	TH + 1	TH + 42
FORMA DE BAYA	Ovoide / Alargada	Ovoide / Alargada	Ovoide / Alargada	Alargada / Aguzada
CALIBRE (mm)	21 a 23	21 a 23	17 a 18	19 a 21
SABOR	Tradicional / Agradable	Tradicional / Agradable	Tradicional / Normal	Moscatel / Agradable
GROSOR DE PIEL	Media	Alta	Media	Media
CROCANCIA	Media	Alta	Sin	Media
FERTILIDAD	79 a 96%	77 a 100%	79,2 %	91,6 a 96,6 %
RALEO	Sin (1,8 b.c.l)	Sin (1,3 b.c.l.)	2 x 0,4 (2,3 b.c.l.)	Sin (1,8 b.c.l.)
CRECIMIENTO (dosis/ha)	0,75 g TDZ + 2x20g AG3	2x20g AG3	2 x 8g Ag3	1 g TDZ + 20g Ag3
POSTCOSECHA	Ok, baja croc. y sabor (61)	Sabor reg., Pard (mod)	Ok, Sin crocancia	Ok, pardeamiento bajo

©ANA Chile, 2019. La información y material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de carácter estrictamente evaluativo y no comercial. El acceso a este material es restringido, pudiendo su divulgación no autorizada por ANA traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción y comunicación.

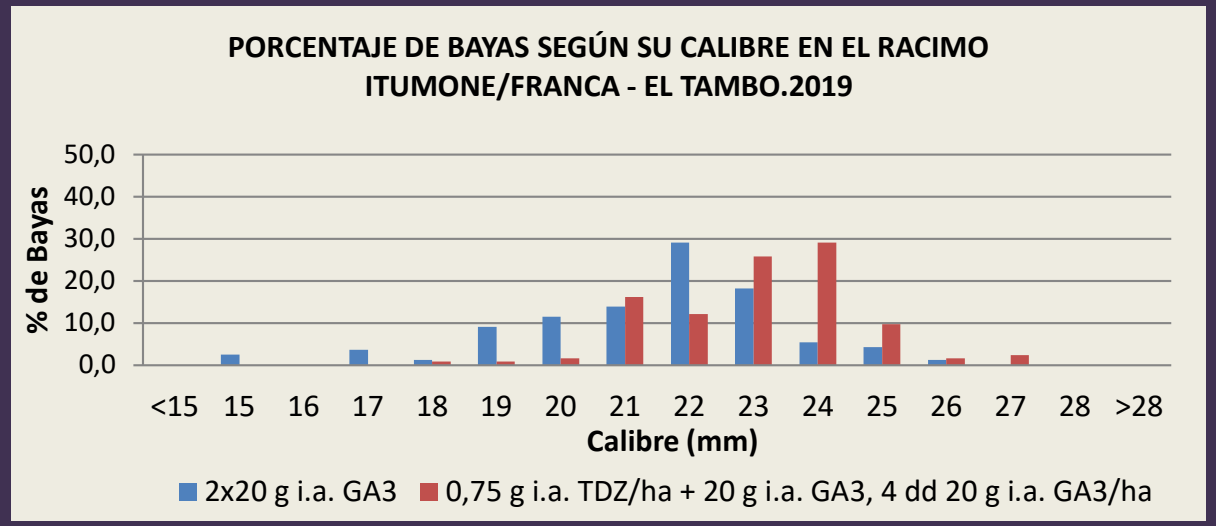
Viticultura & Fruticultura Asociados

	ITUM0NE	ITUMTWO	ITUMTHREE	ITUMFOUR
FECHA DE COSECHA	TH - 10 a - 3	TH =0, a TH + 15	TH + 1	TH + 42
FORMA DE BAYA	Ovoide / Alargada	Ovoide / Alargada	Ovoide / Alargada	Alargada / Aguzada
CALIBRE (mm)	21 a 23	21 a 23	17 a 18	19 a 21
SABOR	Tradicional / Agradable	Tradicional / Agradable	Tradicional / Normal	Moscatel / Agradable
GROSOR DE PIEL	Media	Alta	Media	Media
CROCANCIA	Media	Alta	Sin	Media
FERTILIDAD	79 a 96%	77 a 100%	79,2 %	91,6 a 96,6 %
RALEO	Sin (1,8 b.c.l)	Sin (1,3 b.c.l.)	2 x 0,4 (2,3 b.c.l.)	Sin (1,8 b.c.l.)
CRECIMIENTO (dosis/ha)	0,75 g TDZ + 2x20g AG3	2x20g AG3	2 x 8g Ag3	1 g TDZ + 20g Ag3
POSTCOSECHA	Ok, baja croc. y sabor (61)	Sabor reg., Pard (mod)	Ok, Sin crocancia	Ok, pardeamiento bajo

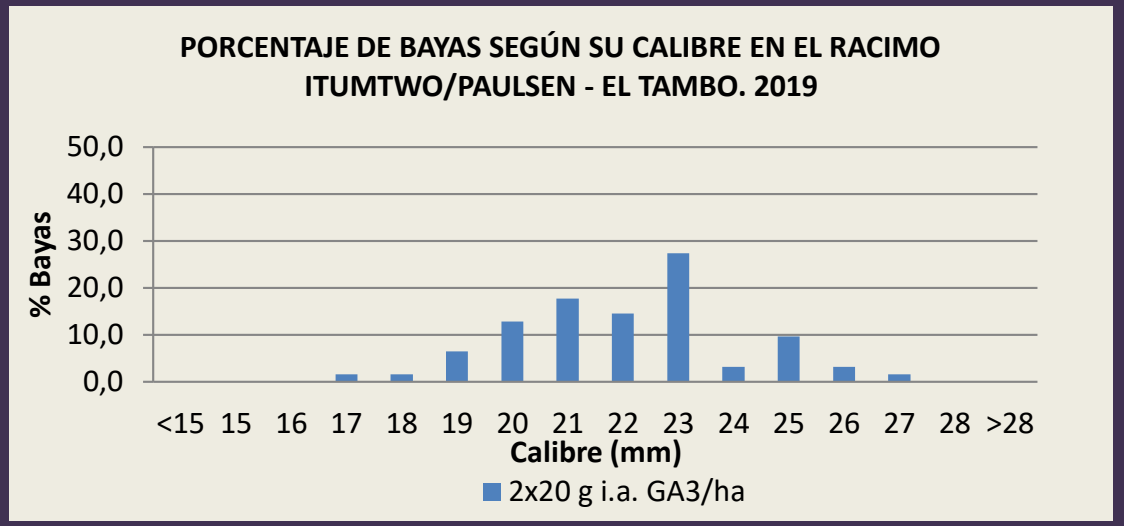
Concavidad en su interior
Astringencia

©ANA Chile, 2019. La información y material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de carácter estrictamente evaluativo y no comercial. El acceso a este material es restringido, pudiendo su divulgación no autorizada por ANA traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción y comunicación.

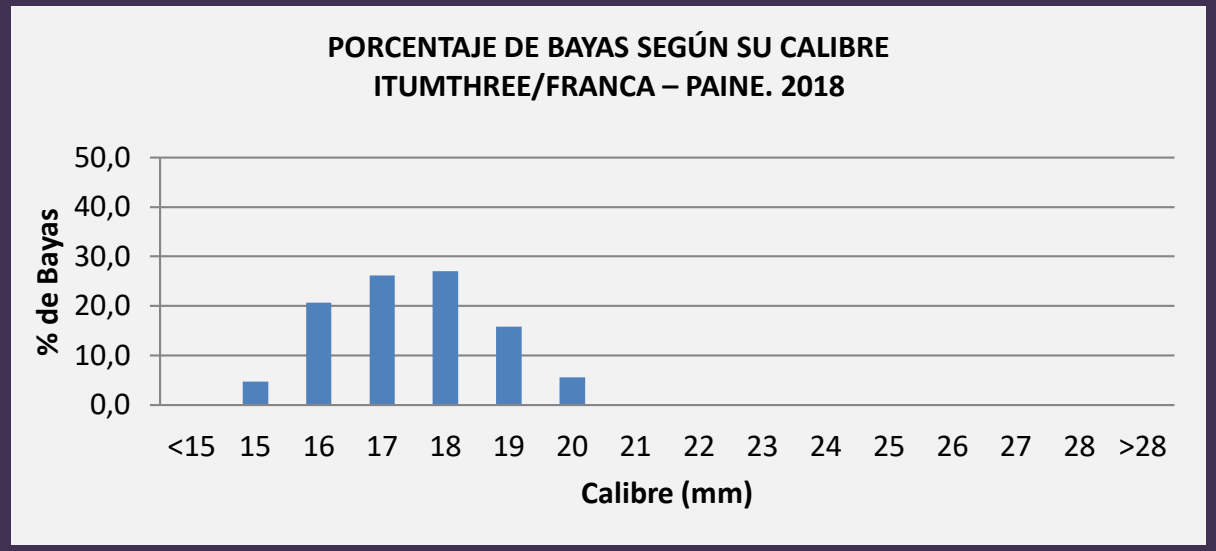
ITUM0NE



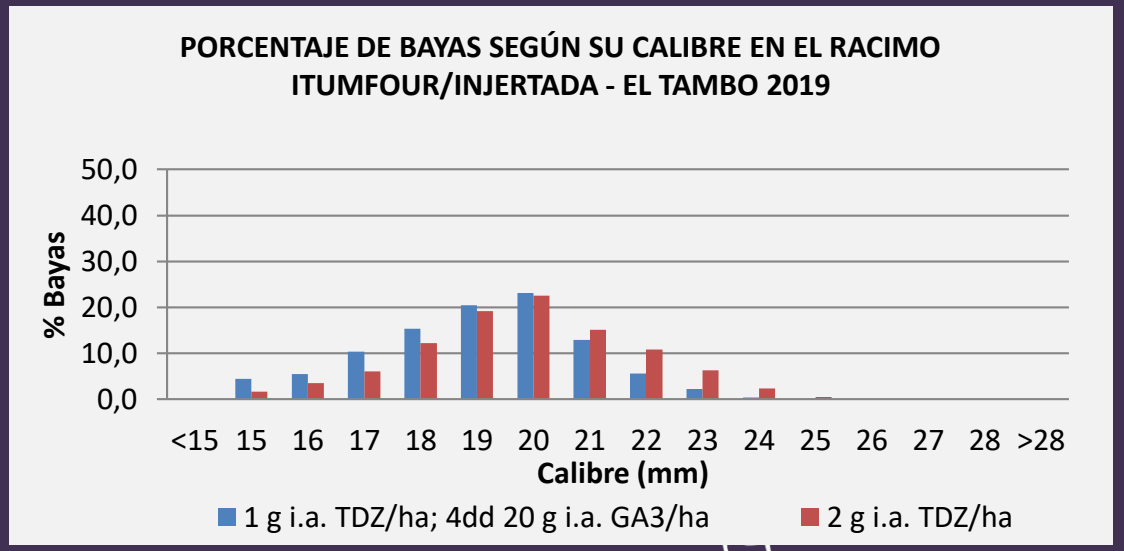
ITUMTWO



ITUMTHREE



ITUMFOUR



Viticultura & Fruticultura Asociados

©ANA Chile, 2019. La información y material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de carácter estrictamente evaluativo y no comercial. El acceso a este material es restringido, pudiendo su divulgación no autorizada por ANA traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción y comunicación.

ITUMFIVE

©ANA Chile, 2019. La información y material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de carácter estrictamente evaluativo y no comercial. El acceso a este material es restringido, pudiendo su divulgación no autorizada por ANA traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción y comunicación.

ITUMFIVE		
DESCRIPCIÓN GENERAL	COLOR	Blanca
	FECHA DE COSECHA	TH +42 a +60
	FORMA DE RACIMO	Cónico / tubular
	FORMA DE BAYA	Alargada /Ovoide
	SEMILLADA	No. Con rudimento blando
	SABOR	Tradicional / Agradable
	GROSOR DE PIEL	Media
	ASTRINGENCIA	Sin
	CROCANCIA	Media

©ANA Chile, 2019. La información y material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de carácter estrictamente evaluativo y no comercial. El acceso a este material es restringido, pudiendo su divulgación no autorizada por ANA traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción y comunicación.

Viticultura & Fruticultura Asociados

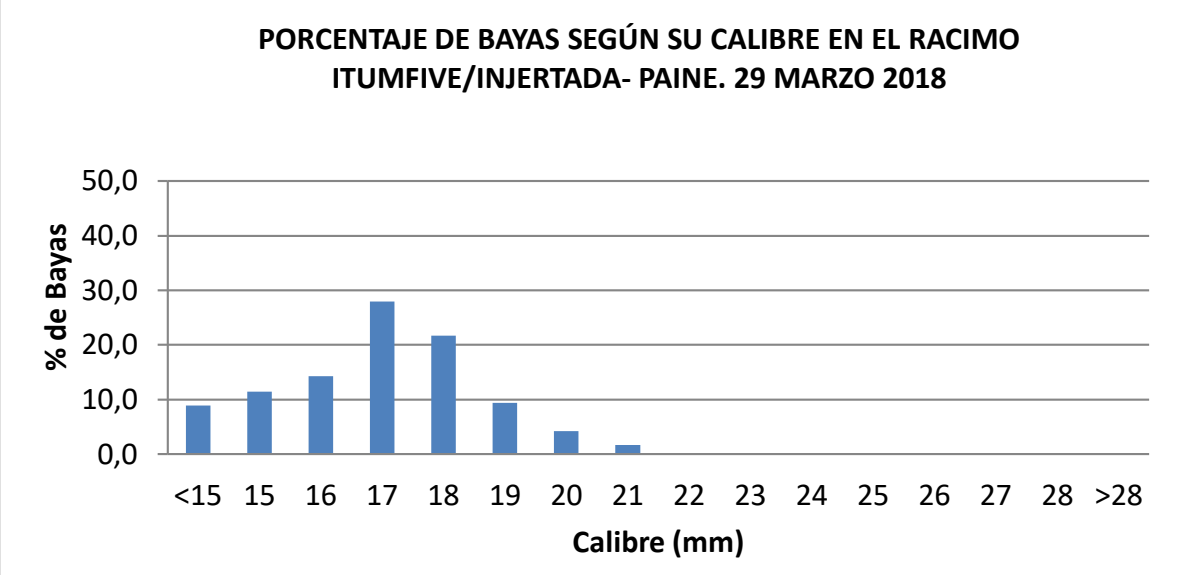
ITUMFIVE			INJERTADAS			
DATOS PRODUCTIVOS	PRECOSECHA	FERTILIDAD (%)	Media (48,0 a 90,4)			
		RALEO	Sin aplicación = 2,6 a 2,7 bayas / cm lineal			
		CRECIMIENTO DE BAYAS	2 x 0,75 g.i.a./ha TDZ			
		ARREGLO DE RACIMOS	4 hombros, entresaque, descole a 16 cm. 121,6 bayas/racimo			
	COSECHA	PESO PROM. DE RACIMOS (g)	693,6 *(Ramsey = 730,7)*		Potencial productivo (cajas brutas/ha)	
		CALIBRE PROMEDIO	18 - 20 mm		>3.500	
		DATOS DE MADUREZ	Brix (°)	Acidez (%)	Relación	Desgr. (%)
			19,7	0,7	28,0	1,6
		COLOR	Verde (%)	V. Crema (%)	Ambar (%)	
			---	66,0	34,0	
		DEFECTOS	Bayas cristalinas (alto)Russet (bajo), G. Sol (medio), Oidio (bajo)		Limpieza (%)	12,3

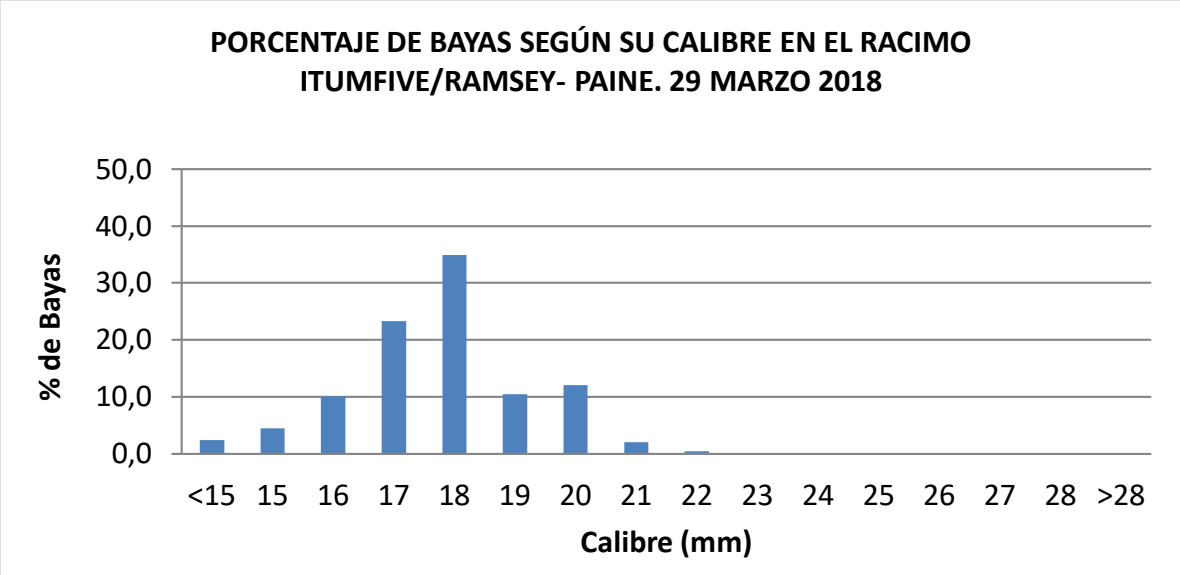
©ANA Chile, 2019. La información y material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de carácter estrictamente evaluativo y no comercial. El acceso a este material es restringido, pudiendo su divulgación no autorizada por ANA traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción y comunicación.

Viticultura & Fruticultura Asociados

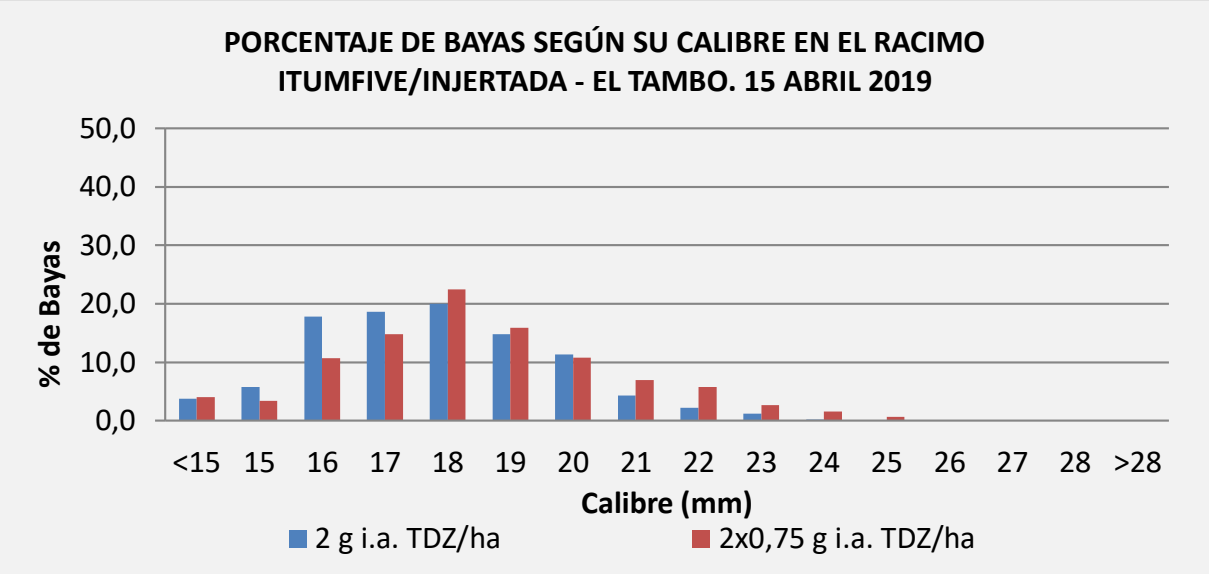
ITUMFIVE			INJERTADAS			
DATOS PRODUCTIVOS	PRECOSECHA	FERTILIDAD (%)	Media (48,0 a 90,4)			
		RALEO	Sin aplicación = 2,6 a 2,7 bayas / cm lineal			
		CRECIMIENTO DE BAYAS	2 x 0,75 g.i.a./ha TDZ			
		ARREGLO DE RACIMOS	4 hombros, entresaque, descole a 16 cm. **121,6 bayas/racimo**			
	COSECHA	PESO PROM. DE RACIMOS (g)	693,6 *(Ramsey = 730,7)*		Potencial productivo (cajas brutas/ha)	
		CALIBRE PROMEDIO	18 - 20 mm		>3.500	
		DATOS DE MADUREZ	**Brix (°)**	**Acidez (%)**	**Relación**	**Desgr. (%)**
			19,7	0,7	28,0	1,6
		COLOR	**Verde (%)**	**V. Crema (%)**	**Ambar (%)**	
			---	66,0	34,0	
		DEFECTOS	**Bayas cristalinas (alto)** Russet (bajo), G. Sol (medio), Oidio (bajo)		**Limpieza (%)**	12,3

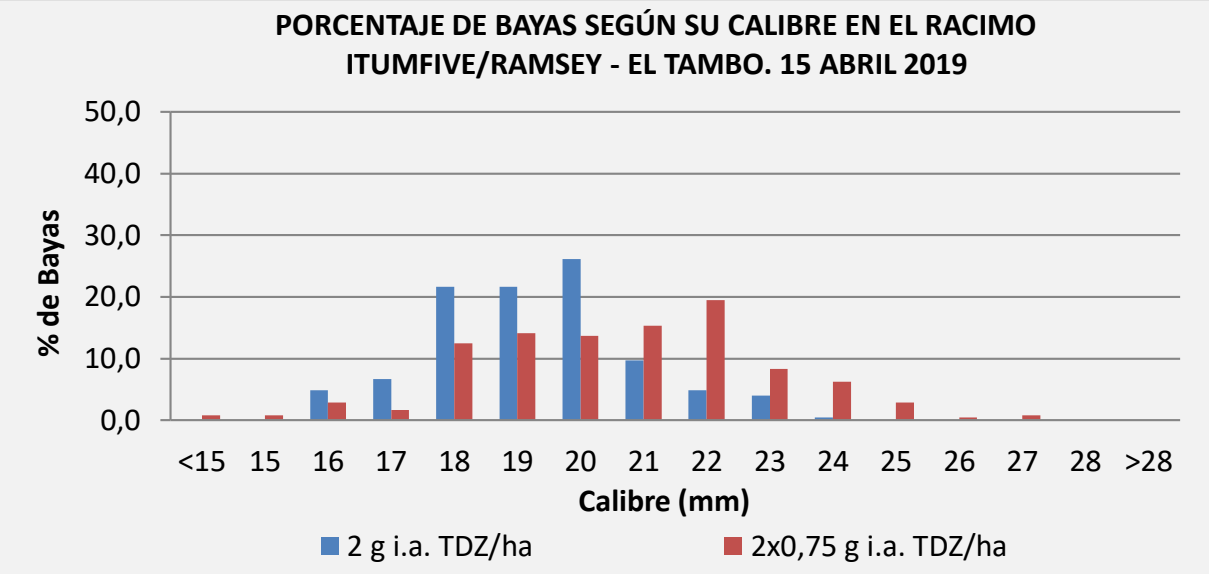
©ANA Chile, 2019. La información y material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de carácter estrictamente evaluativo y no comercial. El acceso a este material es restringido, pudiendo su divulgación no autorizada por ANA traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción y comunicación.





©ANA Chile, 2019. La información y material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de carácter estrictamente evaluativo y no comercial. El acceso a este material es restringido, pudiendo su divulgación no autorizada por ANA traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción y comunicación.





©ANA Chile, 2019. La información y material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de carácter estrictamente evaluativo y no comercial. El acceso a este material es restringido, pudiendo su divulgación no autorizada por ANA traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción y comunicación.

Viticultura & Fruticultura Asociados

POSTCOSECHA: INJERTADAS.

GUARDA (Días)	DESGRANE (%)	PUDRICIÓN (n° bayas/caja)	DEFECTOS (Porcentaje de racimos afectados/caja)		
			LEVE	MODERADO	SEVERO
31	5,4	0	Desh. de raquis (95%)	Desh. de raquis (5%)	---
61	3,2	0,5	Desh. de raquis (54%) Desg. Peduncular (8%) Pardeamiento (11%)	Desh. de raquis (5%)	Desh. de raquis (41%)

OBSERVACIONES (31días): *Se mantiene el sabor, la alta firmeza y crocancia de la fruta de cosecha. Alto desgrane con pedicelo (3,8%).*

FUMIGADA (31 días): *Sólo se observó un aumento en el desgrane con pedicelo (6,4%).*

Nota: falta salida de 90 días

31 días

©ANA Chile, 2019. La información y material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de carácter estrictamente evaluativo y no comercial. El acceso a este material es restringido, pudiendo su divulgación no autorizada por ANA traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción y comunicación.

Viticultura & Fruticultura Asociados

POSTCOSECHA.

GUARDA (Días)	TRATAMIENTO (dosis/ha)	DESGRANE (%)	PUDRICIÓN (n° bayas/caja)	Porcentaje de racimos afectados/caja			
				DEFECTOS	LEVE	MODERADO	SEVERO
29	T1: 2 g i.a. TDZ	1,5	2	Desh. de raquis	69,2	23,1	---
	T2: 2x0,75 g i.a. TDZ	1,9	0	Desh. de raquis	85,7	14,3	---
				D. Peduncular	7,1	---	---

OBSERVACIONES: *Se mantiene el sabor, crocancia y firmeza de cosecha.*

FUMIGADA: *La condición de la fruta se mantiene.*

©ANA Chile, 2019. La información y material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de carácter estrictamente evaluativo y no comercial. El acceso a este material es restringido, pudiendo su divulgación no autorizada por ANA traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción y comunicación.

Viticultura & Fruticultura Asociados

29 DÍAS DE POSTCOSECHA

A Fruta tratada con 2x0,75 g i.a. TDZ/ha. B. Peso de racimo. C. Desuniformidad de madurez.

©ANA Chile, 2019. La información y material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de carácter estrictamente evaluativo y no comercial. El acceso a este material es restringido, pudiendo su divulgación no autorizada por ANA traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción y comunicación.

ITUMSIX

©ANA Chile, 2019. La información y material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de carácter estrictamente evaluativo y no comercial. El acceso a este material es restringido, pudiendo su divulgación no autorizada por ANA traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción y comunicación.

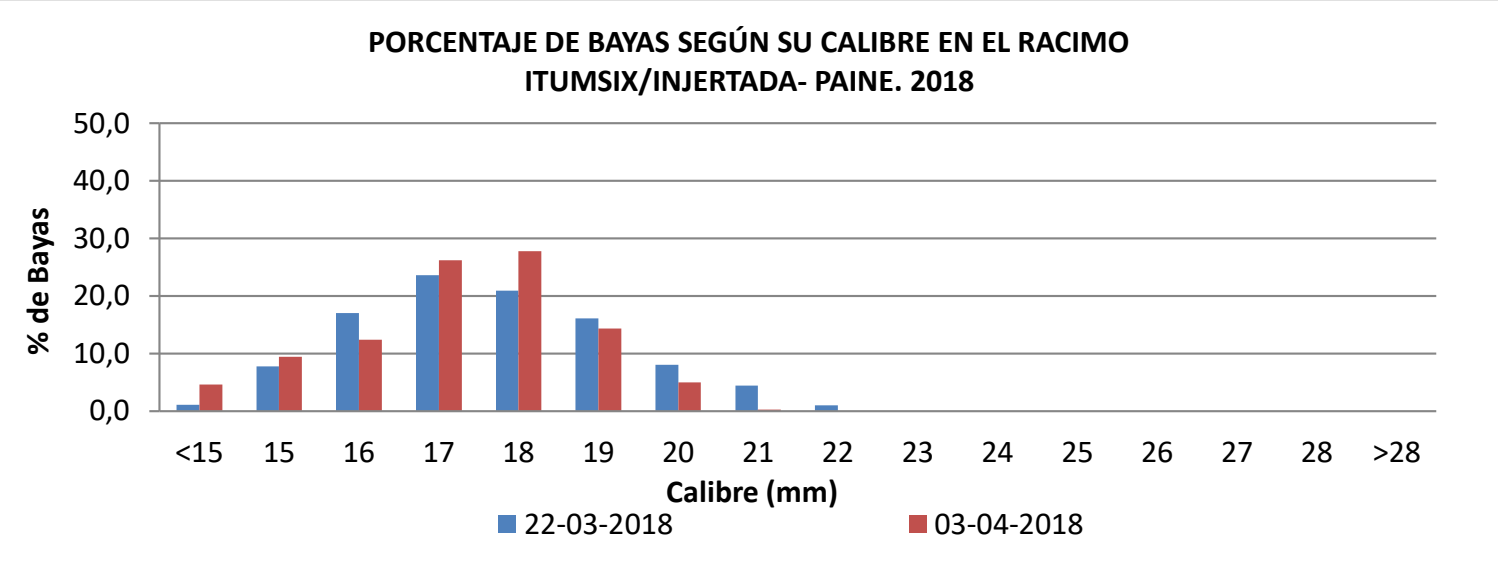
ITUMSIX		
DESCRIPCIÓN GENERAL	COLOR	Blanca
	FECHA DE COSECHA	TH +35 a +46
	FORMA DE RACIMO	Cónico / Irregular
	FORMA DE BAYA	Alargada /Ovoide/Aguzada
	SEMILLADA	No. Con rudimento blando
	SABOR	Tradicional / Agradable
	GROSOR DE PIEL	Media
	ASTRINGENCIA	Sin
	CROCANCIA	Media a Alta

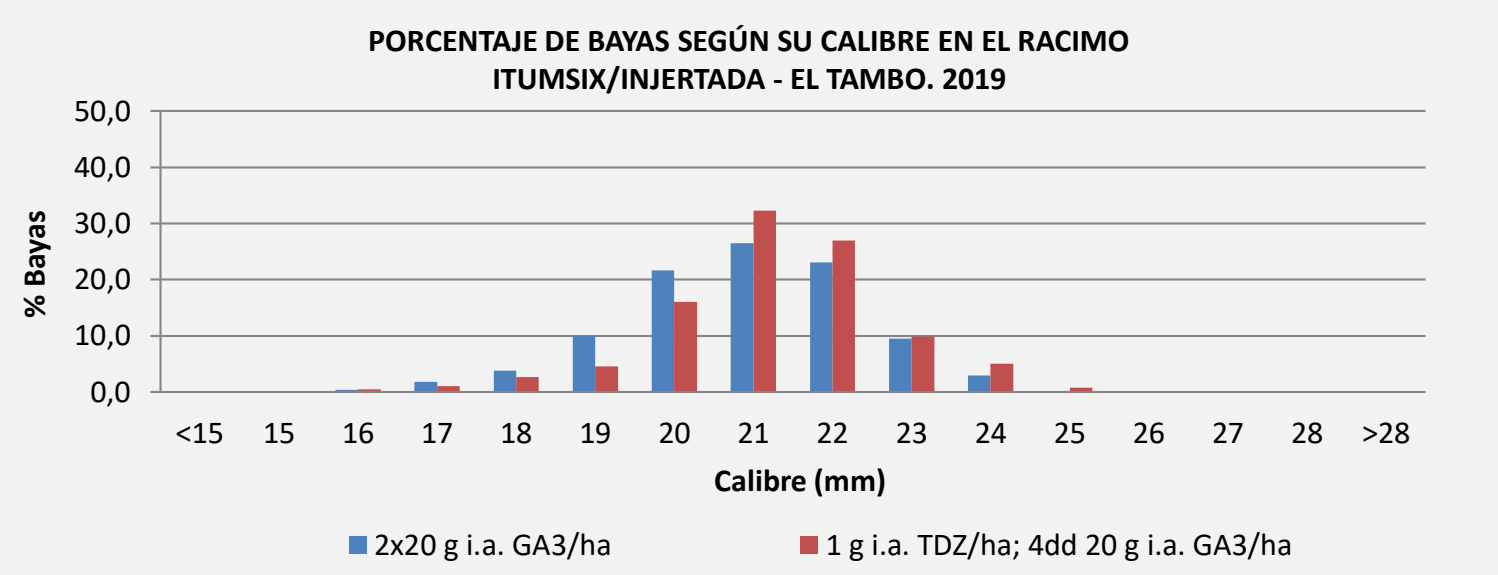
©ANA Chile, 2019. La información y material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de carácter estrictamente evaluativo y no comercial. El acceso a este material es restringido, pudiendo su divulgación no autorizada por ANA traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción y comunicación.

Viticultura & Fruticultura Asociados

ITUMSIX			INJERTADAS			
DATOS PRODUCTIVOS	PRECOSECHA	FERTILIDAD (%)	Media (71,4 a 73,2)			
		RALEO	2 x 1,5 g.i.a. Ag3 / ha (30% de flor y 4 días después) = 2,3 b.c.L			
		CRECIMIENTO DE BAYAS	1,0 g.i.a. TDZ (Fin Shatter) + 20 g.i.a. AG3 (4 días después)			
		ARREGLO DE RACIMOS	4, (3), entresaque, descole a 16 cm. 138,2 bayas/racimo			
	COSECHA	PESO PROM. DE RACIMOS (g)	1.000 g		Potencial productivo (cajas brutas/ha)	
		CALIBRE PROMEDIO	20 a 22		> 4.000	
		DATOS DE MADUREZ	Brix (°)	Acidez (%)	Relación	Desgr. (%)
			19,9	0,8	26,0	6,7
		COLOR	Verde (%)	V. Crema (%)	Ambar (%)	
			---	80,8	20,0	
		DEFECTOS	Russet (Medio), Manchas x g(bajo)bayas acuosas (bajo) Pudrición (bajo) uvillas (bajo)		Limpieza (%)	9,6

©ANA Chile, 2019. La información y material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de carácter estrictamente evaluativo y no comercial. El acceso a este material es restringido, pudiendo su divulgación no autorizada por ANA traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción y comunicación.





©ANA Chile, 2019. La información y material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de carácter estrictamente evaluativo y no comercial. El acceso a este material es restringido, pudiendo su divulgación no autorizada por ANA traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción y comunicación.

PAINE. 2018

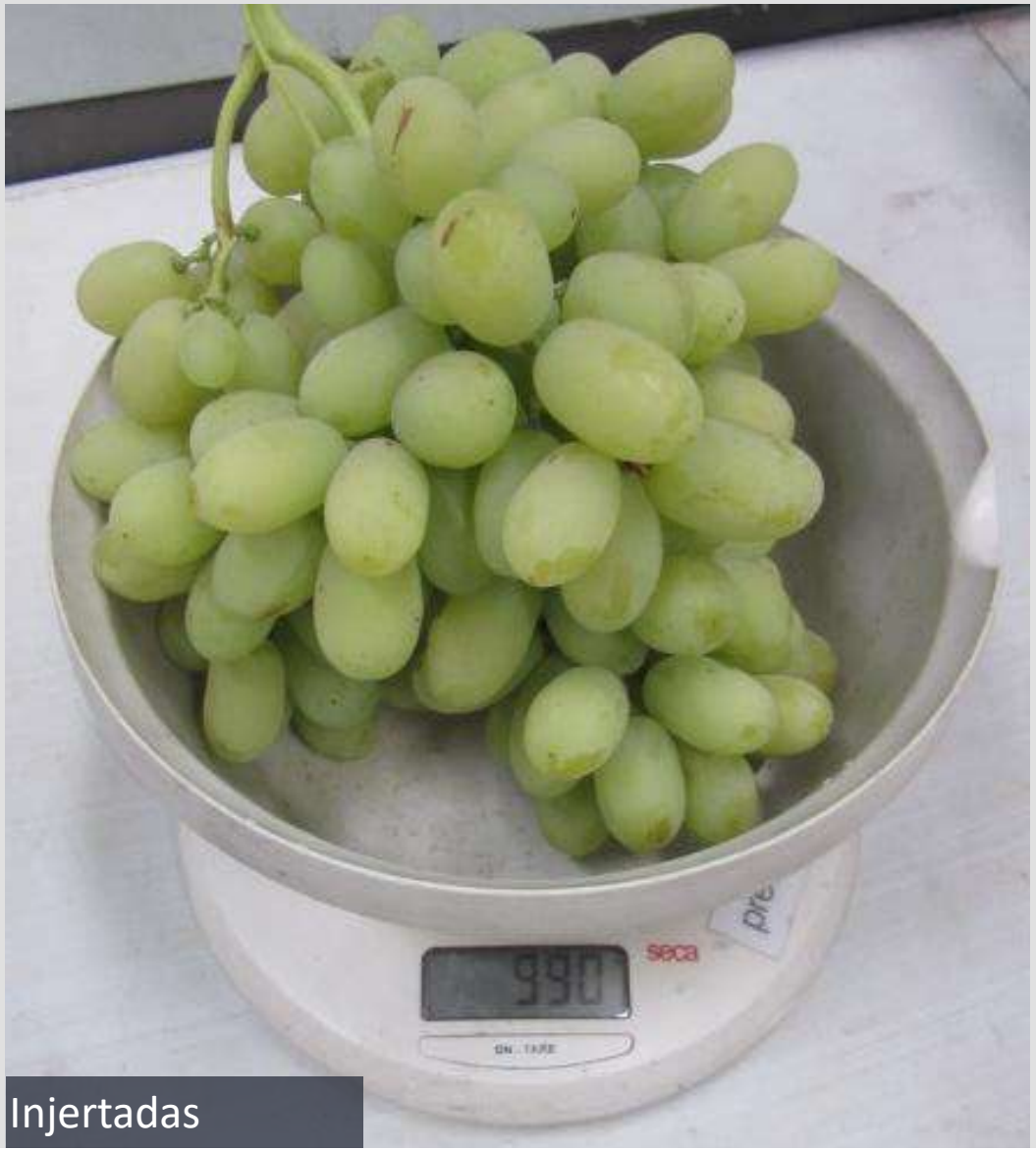
Francas

Injertadas

©ANA Chile, 2019. La información y material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de carácter estrictamente evaluativo y no comercial. El acceso a este material es restringido, pudiendo su divulgación no autorizada por ANA traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción y comunicación.

EL TAMBO. 2019

Francas



Injertadas

©ANA Chile, 2019. La información y material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de carácter estrictamente evaluativo y no comercial. El acceso a este material es restringido, pudiendo su divulgación no autorizada por ANA traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción y comunicación.

POSTCOSECHA: INJERTADAS

FECHA DE COSECHA	GUARDA (Días)	DESGRANE (%)	PUDRICIÓN (n° bayas/caja)	DEFECTOS (Porcentaje de racimos afectados/caja)		
				LEVE	MODERADO	SEVERO
22-03-18	32	5,3	0	Desh. de raquis (88%) D. Peduncular (24%)	Desh. de raquis (8%)	---
	61	5,0	1	Desh. de raquis (52%) D. Peduncular (26%)	Desh. de raquis (44%)	Desh. de raquis (4%)
03-04-18	34	4,5	0	Desh. de raquis (31%)	---	---

OBSERVACIONES: *No se afectó su sabor, firmeza ni crocancia, de ninguna salida respecto de su cosecha. El desgrane por manipulación superó el 1,8%.*

FUMIGADA: *Se mantuvo la condición de la fruta en todas las salidas*

31 días

61 días

©ANA Chile, 2019. La información y material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de carácter estrictamente evaluativo y no comercial. El acceso a este material es restringido, pudiendo su divulgación no autorizada por ANA traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción y comunicación.

POSTCOSECHA

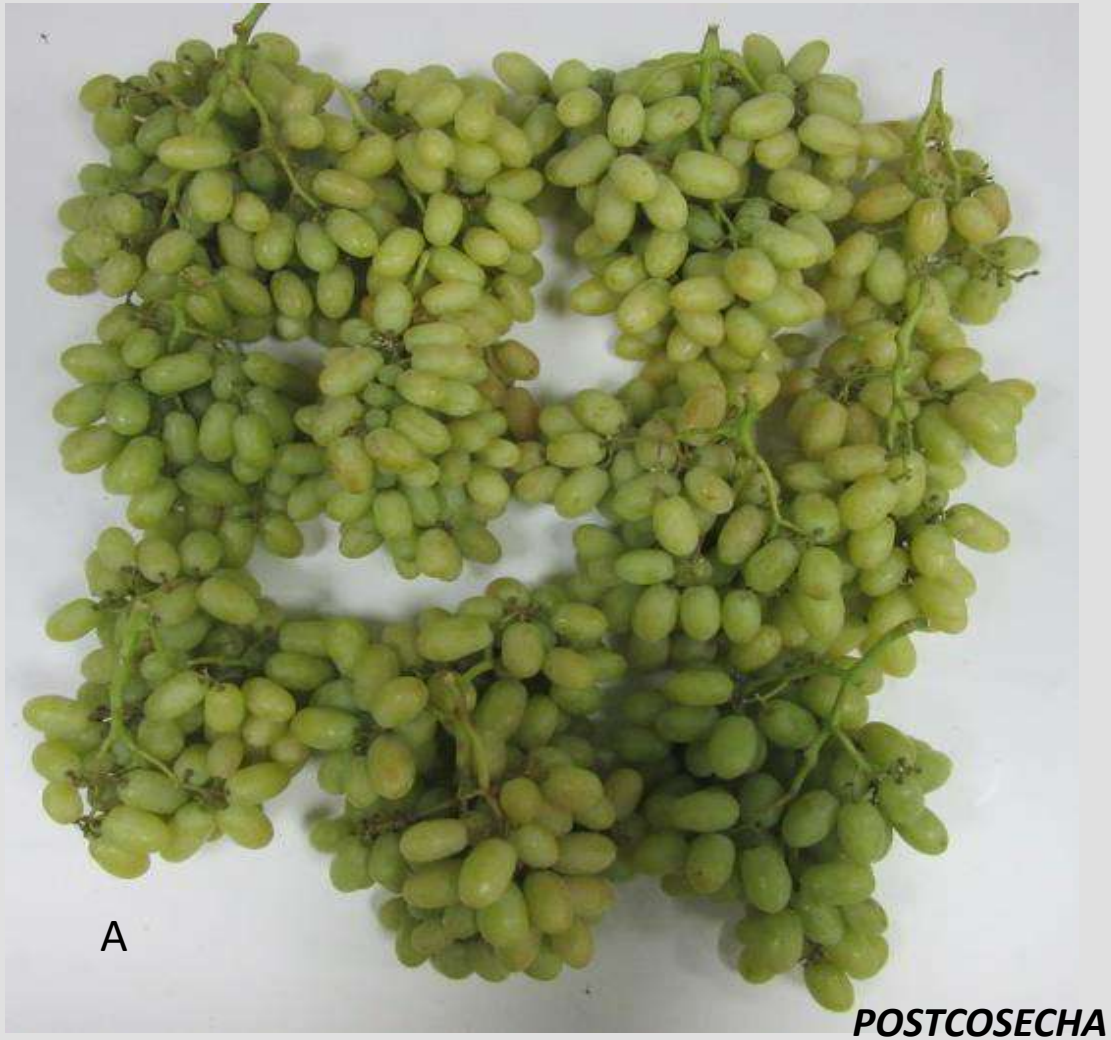
GUARDA (Días)	TRATAMIENTO (dosis/ha)	DESGRANE (%)	PUDRICIÓN (n° bayas/caja)	DEFECTOS	Porcentaje de racimos afectados/caja		
					LEVE	MODERADO	SEVERO
32	T1: 2x20 g i.a. GA_3	2,4	1,0	Desh. de raquis	45,5	54,5	---
				Desh. de bayas	18,2	---	---
				D. Peduncular	45,5	---	---
	T2: 1 g i.a. TDZ + 20 g i.a. GA_3	6,2	0	Desh. de raquis	45,5	9,1	---
				D. Peduncular	18,2	---	---
60	T1: 2x20 g i.a. GA_3	6,2	1	Desh. de raquis	11,1	55,6	33,3
				Desh. de bayas	11,1	---	---
				D. Peduncular	22,2	---	---
	T2: 1 g i.a. TDZ + 20 g i.a. GA_3	5,5	1	Desh. de raquis	9,1	27,3	63,6
				Desh. de bayas	18,2	---	---
				D. Peduncular	81,8	---	---

©ANA Chile, 2019. La información y material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de carácter estrictamente evaluativo y no comercial. El acceso a este material es restringido, pudiendo su divulgación no autorizada por ANA traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción y comunicación.

POSTCOSECHA

GUARDA (Días)	TRATAMIENTO (dosis/ha)	DESGRANE (%)	PUDRICIÓN (n° bayas/caja)	DEFECTOS	Porcentaje de racimos afectados/caja		
					LEVE	MODERADO	SEVERO
32	T1: 2x20 g i.a. GA_3	2,4	1,0	Desh. de raquis	45,5	54,5	---
				Desh. de bayas	18,2	---	---
				D. Peduncular	45,5	---	---
	T2: 1 g i.a. TDZ + 20 g i.a. GA_3	6,2	0	Desh. de raquis	45,5	9,1	---
				D. Peduncular	18,2	---	---
60	T1: 2x20 g i.a. GA_3	6,2	1	Desh. de raquis	11,1	55,6	33,3
				Desh. de bayas	11,1	---	---
				D. Peduncular	22,2	---	---
	T2: 1 g i.a. TDZ + 20 g i.a. GA_3	5,5	1	Desh. de raquis	9,1	27,3	63,6
				Desh. de bayas	18,2	---	---
				D. Peduncular	81,8	---	---

©ANA Chile, 2019. La información y material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de carácter estrictamente evaluativo y no comercial. El acceso a este material es restringido, pudiendo su divulgación no autorizada por ANA traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción y comunicación.



POSTCOSECHA A LOS 32 DÍAS

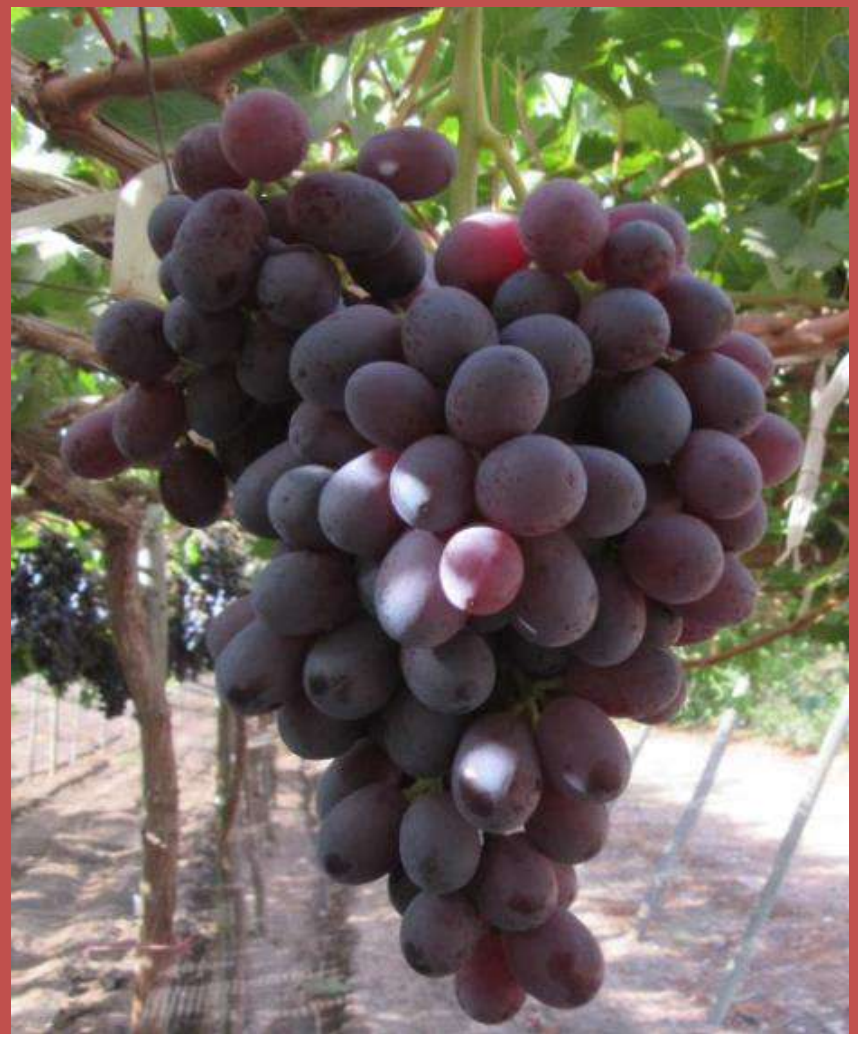
A. Fruta tratada con 1 g i.a. TDZ/ha + 20 g i.a. GA3/ha con 32 días de almacenamiento en frío. B. Racimo con deshidratación de raquis muy leve.

©ANA Chile, 2019. La información y material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de carácter estrictamente evaluativo y no comercial. El acceso a este material es restringido, pudiendo su divulgación no autorizada por ANA traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción y comunicación.

POSTCOSECHA A LOS 60 DÍAS

©ANA Chile, 2019. La información y material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de carácter estrictamente evaluativo y no comercial. El acceso a este material es restringido, pudiendo su divulgación no autorizada por ANA traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción y comunicación.

ITUMSEVEN



©ANA Chile, 2019. La información y material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de carácter estrictamente evaluativo y no comercial. El acceso a este material es restringido, pudiendo su divulgación no autorizada por ANA traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción y comunicación.

ITUMSEVEN		
DESCRIPCIÓN GENERAL	COLOR	Roja
	FECHA DE COSECHA	TH +13 a +30
	FORMA DE RACIMO	Cónico
	FORMA DE BAYA	Alargada /Ovoide
	SEMILLADA	No. Con rudimento blando
	SABOR	Tradicional / Agradable
	GROSOR DE PIEL	Media
	ASTRINGENCIA	Sin
	CROCANCIA	Media a Alta

©ANA Chile, 2019. La información y material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de carácter estrictamente evaluativo y no comercial. El acceso a este material es restringido, pudiendo su divulgación no autorizada por ANA traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción y comunicación.

Viticultura & Fruticultura Asociados

ITUMSEVEN			INJERTADAS		
DATOS PRODUCTIVOS	PRECOSECHA	FERTILIDAD (%)	Media (67,7 a 71,2)		
		RALEO	SIN (1,4 a 2,0 bayas por cm lineal)		
		CRECIMIENTO DE BAYAS	0,75 g.i.a./ha TDZ (Fin shatter) ; + 20 g.i.a. Ag3 / ha (4 días después)		
		ARREGLO DE RACIMOS	Entresaque y descole a 16 cm. 80 bayas		
	COSECHA	PESO PROM. DE RACIMOS (g)	742,7	Potencial productivo (cajas brutas/ha)	
		CALIBRE PROMEDIO	21 a 23	>3.500	
		DEFECTOS	Russet (bajo), Pudrición (bajo), desgarro (medio)	Limpieza (%)	6,1

©ANA Chile, 2019. La información y material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de carácter estrictamente evaluativo y no comercial. El acceso a este material es restringido, pudiendo su divulgación no autorizada por ANA traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción y comunicación.

CARACTERÍSTICAS A COSECHA

FECHA DE COSECHA	TRATAMIENTO (dosis/ha)	PESO PROMEDIO DE RACIMOS (g)	CALIBRE PROMEDIO (mm)	RIGIDEZ ESCOBAJO	POTENCIAL PRODUCTIVO (cajas brutas/ ha)
18 FEBRERO	T1: 2 x 20 g i.a. GA_3	698,8	20-22	MEDIO	>4.000
	T2: 0,75 g i.a. TDZ + 20 g i.a. GA_3	663,9	20-22	BAJO	3.813,4
12 MARZO	T1: 2 x 20 g i.a. GA_3	742,7	21-23	MEDIO	>4.000
	T2: 0,75 g i.a. TDZ + 20 g i.a. GA_3	601,7	20-22	BAJO	3.456,1

©ANA Chile, 2019. La información y material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de carácter estrictamente evaluativo y no comercial. El acceso a este material es restringido, pudiendo su divulgación no autorizada por ANA traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción y comunicación.

DATOS PRODUCTIVOS Y MANEJOS

FECHA COSECHA	TMT	MADUREZ				COLOR					
		BRIX (°)	ACIDEZ (%)	RELACIÓN	DESGRANE (%)	RG1 (%)	RG2 (%)	RG3 (%)	CUBR. (%)	AUREOLA VERDE	CROCANCIA
18 FEBRERO	T1	17,3	0,7	25,5	3,1	6,0	80,0	14,0	80-100	SI	MEDIA
	T2	18,7	0,6	31,3	0,7	---	38,8	61,2	85-100	SI	MEDIA
	ETHREL	---	---	---	3,1	---	81,0	19,0	99-100	NO	MEDIA
12 MARZO	T1	20,2	0,8	27,5	5,4	40,1	57,4	2,5	99-100	NO	ALTA
	T2	21,8	0,7	30,8	0,4	12,0	61,0	27,0	99-100	NO	ALTA

**Recordatorio….: 3.500 cajas a la tercera hoja….*

©ANA Chile, 2019. La información y material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de carácter estrictamente evaluativo y no comercial. El acceso a este material es restringido, pudiendo su divulgación no autorizada por ANA traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción y comunicación.

CARACTERÍSTICAS A COSECHA

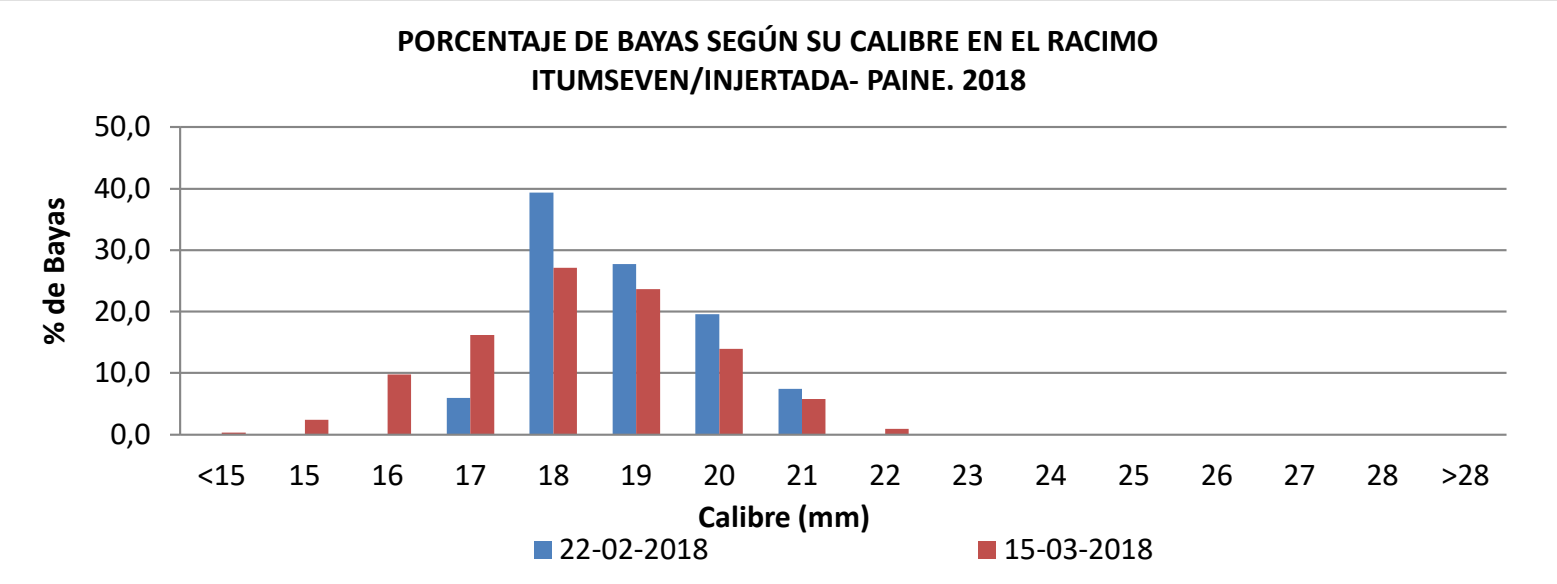
FECHA DE COSECHA	TRATAMIENTO (dosis/ha)	PESO PROMEDIO DE RACIMOS (g)	CALIBRE PROMEDIO (mm)	RIGIDEZ ESCOBAJO	POTENCIAL PRODUCTIVO (cajas brutas/ ha)
18 FEBRERO	T1: 2 x 20 g i.a. GA_3	698,8	20-22	MEDIO	>4.000
	T2: 0,75 g i.a. TDZ + 20 g i.a. GA_3	663,9	20-22	BAJO	3.813,4
12 MARZO	T1: 2 x 20 g i.a. GA_3	742,7	21-23	MEDIO	>4.000
	T2: 0,75 g i.a. TDZ + 20 g i.a. GA_3	601,7	20-22	BAJO	3.456,1

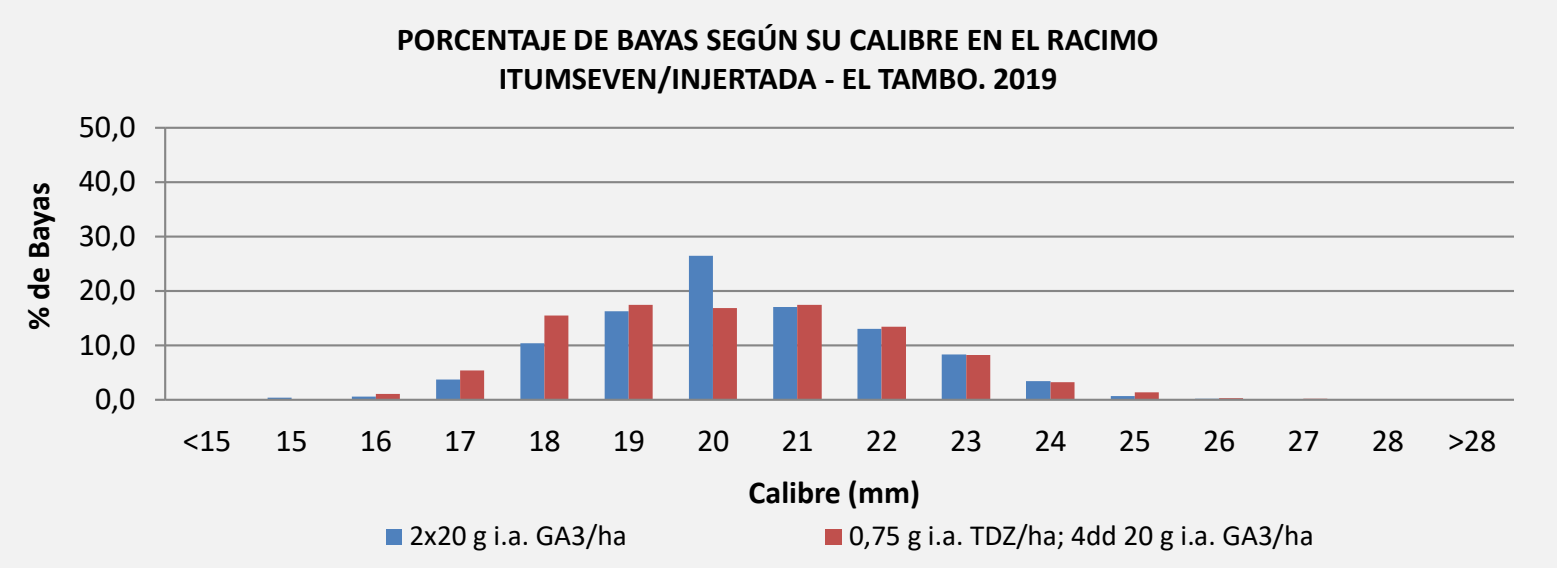
©ANA Chile, 2019. La información y material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de carácter estrictamente evaluativo y no comercial. El acceso a este material es restringido, pudiendo su divulgación no autorizada por ANA traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción y comunicación.

CARACTERÍSTICAS A COSECHA

FECHA DE COSECHA	TRATAMIENTO (dosis/ha)	PESO PROMEDIO DE RACIMOS (g)	CALIBRE PROMEDIO (mm)	RIGIDEZ ESCOBAJO	POTENCIAL PRODUCTIVO (cajas brutas/ ha)
18 FEBRERO	T1: 2 x 20 g i.a. GA_3	698,8	20-22	MEDIO	>4.000
	T2: 0,75 g i.a. TDZ + 20 g i.a. GA_3	663,9	20-22	BAJO	3.813,4
12 MARZO	T1: 2 x 20 g i.a. GA_3	742,7	21-23	MEDIO	>4.000
	T2: 0,75 g i.a. TDZ + 20 g i.a. GA_3	601,7	20-22	BAJO	3.456,1

©ANA Chile, 2019. La información y material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de carácter estrictamente evaluativo y no comercial. El acceso a este material es restringido, pudiendo su divulgación no autorizada por ANA traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción y comunicación.





©ANA Chile, 2019. La información y material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de carácter estrictamente evaluativo y no comercial. El acceso a este material es restringido, pudiendo su divulgación no autorizada por ANA traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción y comunicación.

Francas

PAINE. 2018

injertadas

©ANA Chile, 2019. La información y material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de carácter estrictamente evaluativo y no comercial. El acceso a este material es restringido, pudiendo su divulgación no autorizada por ANA traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción y comunicación.

ITUMSEVEN DATOS PRODUCTIVOS Y MANEJOS

Francas

EL TAMBO. 2019

injertadas

©ANA Chile, 2019. La información y material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de carácter estrictamente evaluativo y no comercial. El acceso a este material es restringido, pudiendo su divulgación no autorizada por ANA traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción y comunicación.

©ANA Chile, 2019. La información y material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de carácter estrictamente evaluativo y no comercial. El acceso a este material es restringido, pudiendo su divulgación no autorizada por ANA traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción y comunicación.

Viticultura & Fruticultura Asociados

POSTCOSECHA: INJERTADAS

FECHA DE COSECHA	GUARDA (Días)	DESGRANE (%)	PUDRICIÓN (n° bayas/caja)	DEFECTOS (Porcentaje de racimos afectados/caja)		
				LEVE	MODERADO	SEVERO
22-02-18	32	0,7	4,7	Desh. de raquis (64%) D. peduncular (56%)	Desh. de raquis (22%) D. peduncular (3%)	Desh. de raquis (14%)
	60	0,6	2,5	Desh. de raquis (25%) D. peduncular (39%) D. bayas (43%)	Desh. de raquis (39%) D. peduncular (11%) D. bayas (4%)	Desh. de raquis (36%)
	89	1,5	7,0	Desh. de raquis (4%) D. peduncular (58%) D. bayas (38%)	Desh. de raquis (25%) D. bayas (13%)	Desh. de raquis (71%) D. bayas (4%)
15-03-18	32	1,6	1,3	Desh. de raquis (28%) D. peduncular (19%) Desh. bayas (8%)	Desh. de raquis (28%)	---
	60	0,8	1,0	Desh. de raquis (80%) D. peduncular (53%)	Desh. de raquis (17%)	Desh. de raquis (3%)

OBSERVACIONES: *La fruta se mantuvo tan firme y crocante como en cosecha. El sabor se mantuvo agradable en todas las salidas.*

FUMIGADA: *No se observaron diferencias con la fumigación.*

©ANA Chile, 2019. La información y material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de carácter estrictamente evaluativo y no comercial. El acceso a este material es restringido, pudiendo su divulgación no autorizada por ANA traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción y comunicación.

60 días

Desh.de raquis leve

©ANA Chile, 2019. La información y material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de carácter estrictamente evaluativo y no comercial. El acceso a este material es restringido, pudiendo su divulgación no autorizada por ANA traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción y comunicación.

Viticultura & Fruticultura Asociados

POSTCOSECHA

FECHA COSECHA	GUARDA (Días)	TRATAMIENTO	DESGRANE (%)	PUDRICIÓN (n° bayas/caja)	Porcentaje de racimos afectados/caja			
					DEFECTOS	LEVE	MODERADO	SEVERO
18 FEB	31	T1: 2 x 20 g i.a. GA3/ha	2,0	0	Desh. de raquis	41,7		
					D. peduncular	8,3	---	---
					Hairline + Blanqueamiento	8,3	---	---
		T2: 0,75 g i.a. TDZ/ha + 20 g i.a. GA3/ha	0,4	0	Desh. de raquis	46,2	---	---
					D. peduncular	15,4	---	---
					Hairline + Blanqueamiento	15,4	---	---
	65	T1: 2 x 20 g i.a. GA3/ha	1,7	9,0	Desh. de raquis	35,7	28,6	35,7
					Desh. de bayas	14,3	7,1	7,1
					D. peduncular	7,1	---	---
					Hairline + Blanqueamiento	14,3	---	---
		T2: 0,75 g i.a. TDZ/ha + 20 g i.a. GA3/ha	1,4	18,0	Desh. de raquis	46,2	30,8	23,1
					Desh. de bayas	15,4	---	---
					D. peduncular	15,4	---	---
12 MAR	28	T1: 2 x 20 g i.a. GA3/ha	2,8	2,0	Desh. de raquis	75,0	16,7	---
					D. peduncular	25,0	---	---
		T2: 0,75 g i.a. TDZ/ha + 20 g i.a. GA3/ha	0,3	0	Desh. de raquis	66,7	33,3	---
					Desh. de bayas	11,1	---	---
	63	T1: 2 x 20 g i.a. GA3/ha	7,1	1	Desh. de raquis	---	20,0	80,0
					D. peduncular	53,3	20,0	---
		T2: 0,75 g i.a. TDZ/ha + 20 g i.a. GA3/ha	1,1	1	Desh. de raquis	40,0	40,0	13,3
					Desh. de bayas	---	6,7	---
					D. peduncular	20,0	---	---

OBSERVACIONES: *La fruta presentó una leve disminución en la intensidad del sabor. Se mantuvo la firmeza y crocancia de cosecha.*

FUMIGADA: *Aumento de la deshidratación de raquis en algunos racimos.*

©ANA Chile, 2019. La información y material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de carácter estrictamente evaluativo y no comercial. El acceso a este material es restringido, pudiendo su divulgación no autorizada por ANA traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción y comunicación.

Postcosecha a los 63 días

A. Fruta cosechada el 12 de marzo tratada con 0,75 g i.a. TDZ/ha + 20 g i.a. GA3/ha. B. Racimo con deshidratación de raquis leve.

©ANA Chile, 2019. La información y material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de carácter estrictamente evaluativo y no comercial. El acceso a este material es restringido, pudiendo su divulgación no autorizada por ANA traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción y comunicación.

©ANA Chile, 2019. La información y material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de carácter estrictamente evaluativo y no comercial. El acceso a este material es restringido, pudiendo su divulgación no autorizada por ANA traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción y comunicación.

ITUMEIGHT

©ANA Chile, 2019. La información y material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de carácter estrictamente evaluativo y no comercial. El acceso a este material es restringido, pudiendo su divulgación no autorizada por ANA traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción y comunicación.

ITUMEIGHT		
DESCRIPCIÓN GENERAL	COLOR	Roja (RG2 a RG3)
	FECHA DE COSECHA	TH + 30
	FORMA DE RACIMO	Cónico / irregular
	FORMA DE BAYA	Alargada / ovoide
	SEMILLADA	No. Con presencia de rudimento blando
	SABOR	Agradable
	GROSOR DE PIEL	Alta
	ASTRINGENCIA	Baja / Sin
	CROCANCIA	Alta

©ANA Chile, 2019. La información y material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de carácter estrictamente evaluativo y no comercial. El acceso a este material es restringido, pudiendo su divulgación no autorizada por ANA traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción y comunicación.

Viticultura & Fruticultura Asociados

ITUMEIGHT			INJERTADAS		
DATOS PRODUCTIVOS	PRECOSECHA	FERTILIDAD (%)	Alta (75,3 a 85,9)		
		RALEO	1 g.i.a. Ag3/ha (80% flor) = 1,4 a 1,5 bayas x cm lineal		
		CRECIMIENTO DE BAYAS	2 x 20 g.i.a. Ag3 / ha (Fin shatter y 4 días después)		
		ARREGLO DE RACIMOS	Entresaque y descole a 16 cm. 78 bayas		
	COSECHA	PESO PROM. DE RACIMOS (g)	711,2	Potencial productivo (cajas brutas/ha)	
		CALIBRE PROMEDIO	21 a 23	>3.500	
		DEFECTOS	Russet (bajo), Pudrición (bajo), partidura (bajo)	Limpieza (%)	7,7

©ANA Chile, 2019. La información y material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de carácter estrictamente evaluativo y no comercial. El acceso a este material es restringido, pudiendo su divulgación no autorizada por ANA traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción y comunicación.

Viticultura & Fruticultura Asociados

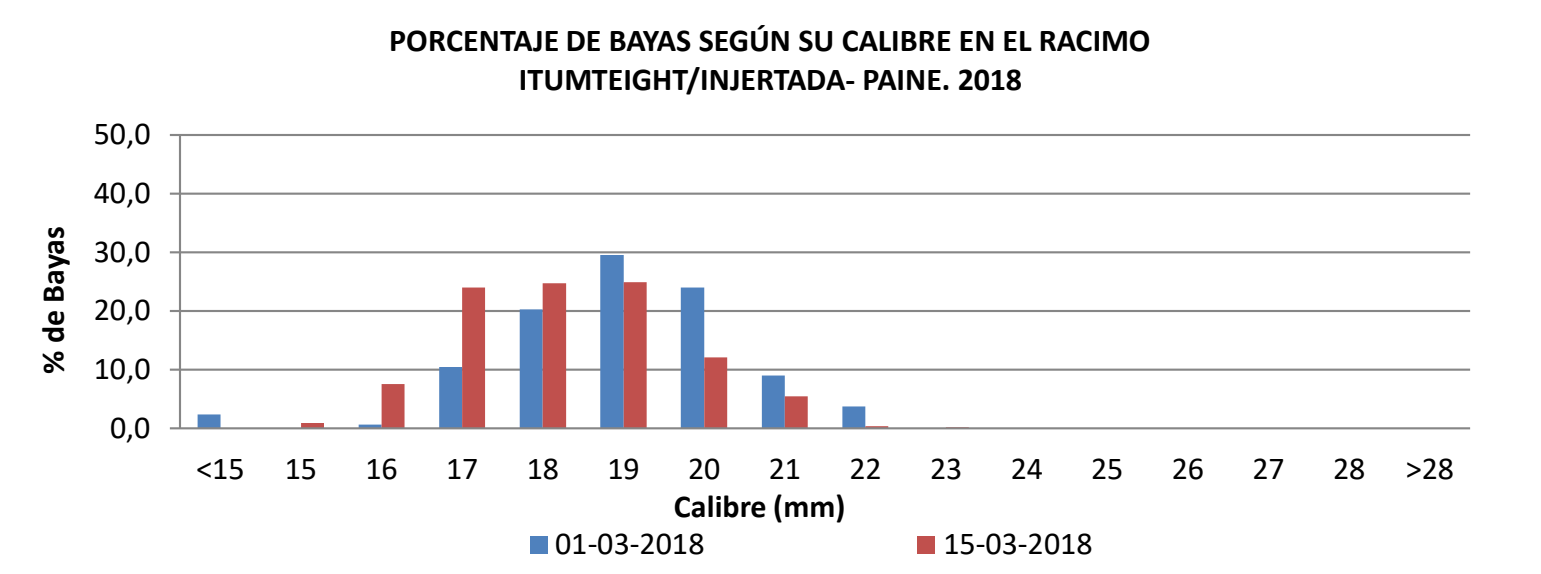
FECHA COSECHA	MADUREZ				DESGRANE (%)	COLOR						AUREOLA VERDE	CROCANCIA	SABOR
						RG1		RG2		RG3				
	TMT	BRIX (°)	ACIDEZ (%)	RELACIÓN		Rac. (%)	Cubr. (%)	Rac. (%)	Cubr. (%)	Rac. (%)	Cubr. (%)			
21 FEBRERO	T1	20,1	0,7	29,0	0,7	7	85-95	55	95-100	38	95-100	SI	ALTA	NORMAL/ ASTRING.
	T2	19,0	0,6	29,1	0,4	---	---	28	95-100	72	95-100	SI	ALTA	NORMAL/ ASTRING.
	ETHREL	---	---	---	0,3	---	---	40	98-100	60	100	NO	ALTA	NORMAL/ ASTRING.
18 MARZO	T1	20,2	0,7	30,3	0,4	---	---	57	95-100	43	95-100	NO	ALTA	AGRADAB
	T2	22,0	0,8	27,3	0,6	---	---	52	95-100	48	95-100	NO	ALTA	AGRADAB

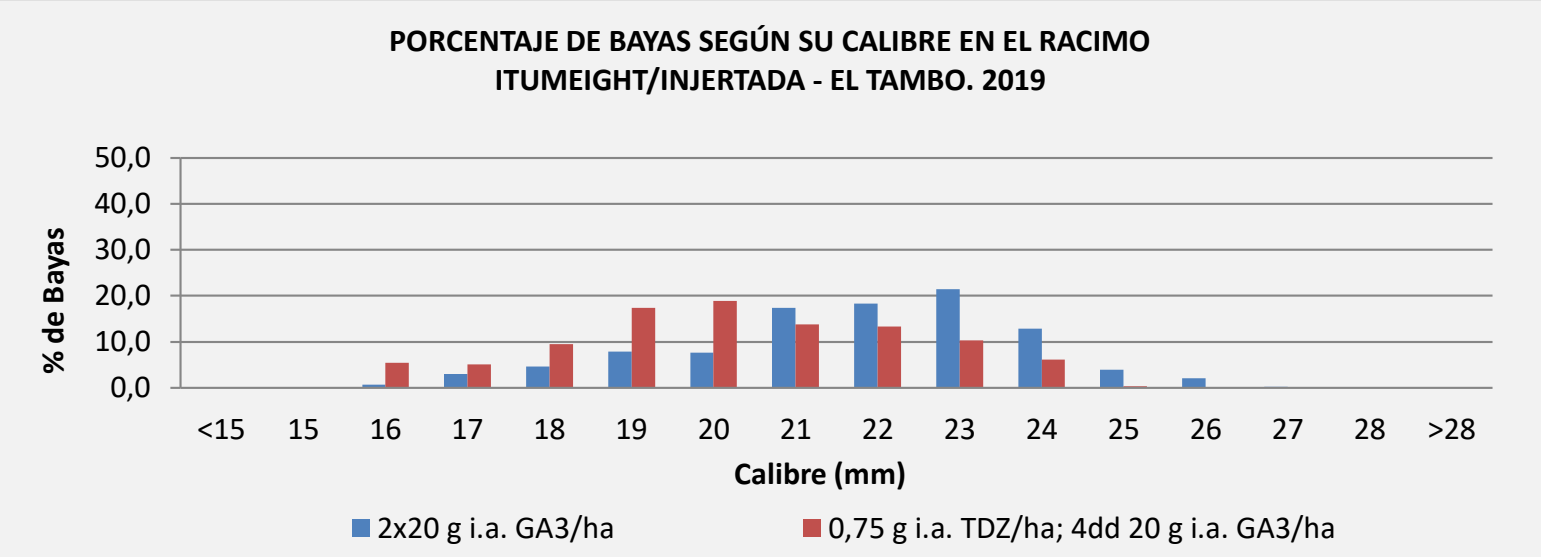
©ANA Chile, 2019. La información y material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de carácter estrictamente evaluativo y no comercial. El acceso a este material es restringido, pudiendo su divulgación no autorizada por ANA traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción y comunicación.

Viticultura & Fruticultura Asociados

FECHA COSECHA	TMT	MADUREZ BRIX (°)	MADUREZ ACIDEZ (%)	MADUREZ RELACIÓN	DESGRANE (%)	COLOR RG1 Rac. (%)	COLOR RG1 Cubr. (%)	COLOR RG2 Rac. (%)	COLOR RG2 Cubr. (%)	COLOR RG3 Rac. (%)	COLOR RG3 Cubr. (%)	AUREOLA VERDE	CROCANCIA	SABOR
FEBRERO	T1	20,1	0,7	29,0	0,7	7	85-95	55	95-100	38	95-100	SI	ALTA	NORMAL/ ASTRING.
	T2	19,0	0,6	29,1	0,4	---	---	28	95-100	72	95-100	SI	ALTA	NORMAL/ ASTRING.
	ETHREL	---	---	---	0,3	---	---	40	98-100	60	100	NO	ALTA	NORMAL/ ASTRING.
18 MARZO	T1	20,2	0,7	30,3	0,4	---	---	57	95-100	43	95-100	NO	ALTA	AGRADAB
	T2	22,0	0,8	27,3	0,6	---	---	52	95-100	48	95-100	NO	ALTA	AGRADAB

©ANA Chile, 2019. La información y material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de carácter estrictamente evaluativo y no comercial. El acceso a este material es restringido, pudiendo su divulgación no autorizada por ANA traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción y comunicación.





©ANA Chile, 2019. La información y material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de carácter estrictamente evaluativo y no comercial. El acceso a este material es restringido, pudiendo su divulgación no autorizada por ANA traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción y comunicación.

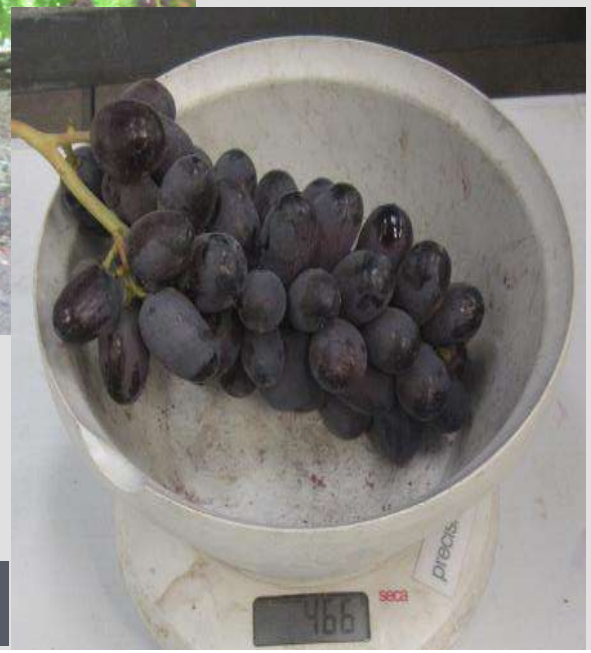
Francas

Injertadas

PAINE. 2018

©ANA Chile, 2019. La información y material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de carácter estrictamente evaluativo y no comercial. El acceso a este material es restringido, pudiendo su divulgación no autorizada por ANA traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción y comunicación.

Viticultura & Fruticultura Asociados



Francas

Injertadas

EL TAMBO. 2019

©ANA Chile, 2019. La información y material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de carácter estrictamente evaluativo y no comercial. El acceso a este material es restringido, pudiendo su divulgación no autorizada por ANA traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción y comunicación.

POSTCOSECHA: INJERTADAS

FECHA DE COSECHA	GUARDA (Días)	DESGRANE (%)	PUDRICIÓN (n° bayas/caja)	DEFECTOS (Porcentaje de racimos afectados/caja)		
				LEVE	MODERADO	SEVERO
01-03-18	32	4,8	4,6	Desh. de raquis (27%) D. bayas (27%) D. peduncular (38%)	Desh. de raquis (27%) / D. peduncular (8%)	Desh. de raquis (46%)
	63	3,2	10,0	Desh. de raquis (17%) D. peduncular (37%) D. bayas (33%)	Desh. de raquis (17%) D. peduncular (43%)	Desh. de raquis (66%) D. peduncular (13%)
	89	4,2	14,0	D. peduncular (24%) Desh. bayas (55%)	Desh. de raquis (21%) D. peduncular (69%) Desh. bayas (28%)	Desh. de raquis (79%) D. peduncular (3%) Desh. bayas (3%)
15-03-18	32	2,7	1,5	Desh. de raquis (61%) D. Bayas (17%) D. peduncular (5%)	Desh. de raquis (22%)	---
	60	1,7	1,0	Desh. de raquis (43%) D. peduncular (43%) D. Bayas (5%)	Desh. de raquis (24%) D. peduncular (5%) D. Bayas (17%)	Desh. de raquis (33%)

OBSERVACIONES: *La fruta se mantiene firme y crocante. Pierde intensidad de su sabor.*
FUMIGADA: *No se observan diferencias con la fumigación.*

©ANA Chile, 2019. La información y material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de carácter estrictamente evaluativo y no comercial. El acceso a este material es restringido, pudiendo su divulgación no autorizada por ANA traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción y comunicación.

32 días

Desh.de raquis leve

Fumigación

©ANA Chile, 2019. La información y material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de carácter estrictamente evaluativo y no comercial. El acceso a este material es restringido, pudiendo su divulgación no autorizada por ANA traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción y comunicación.

POSTCOSECHA

FECHA COSECHA	GUARDA	TMT (dosis/ha)	DESGRANE (%)	PUDRICIÓN (n° bayas/caja)	Porcentaje de racimos afectados/caja			
					DEFECTOS	LEVE	MODERADO	SEVERO
21 FEB	33	T1: 2 x 20 g i.a. GA3/ha	0,7	11,0	Desh. de raquis	40,0	---	---
					Desh. de bayas	6,7	---	---
					D. peduncular	20,0	---	---
					Partiduras	6,7	---	---
		T2: 0,75 g i.a. TDZ/ha + 20 g i.a. GA3/ha	0,6	1,0	Desh. de raquis	65,1	26,1	---
					Desh. de bayas	3,6	---	---
					D. peduncular	26,7	---	---
	62	T1: 2 x 20 g i.a. GA3/ha	0,5	11,0	Desh. de raquis	64,3	28,6	7,1
					Desh. de bayas	7,1	---	---
					D. peduncular	7,1	---	---
					Hairline	7,1	---	---
					Blanqueamiento	7,1	---	---
		T2: 0,75 g i.a. TDZ/ha + 20 g i.a. GA3/ha	0,4	5,0	Desh. de raquis	73,3	13,3	13,3
					Desh. de bayas	6,7	6,7	---
					D. peduncular	20,0	---	---
18 MAR	29	T1: 2 x 20 g i.a. GA3/ha	0,1	1,0	Desh. de raquis	61,5	7,7	15,4
					Desh. de bayas	23,1	15,4	---
					D. peduncular	7,7	---	---
		T2: 0,75 g i.a. TDZ/ha + 20 g i.a. GA3/ha	0,3	0	Desh. de raquis	69,6	30,4	---
					Desh. de bayas	17,4	---	---
					D. peduncular	8,7	---	---
	57	T1: 2 x 20 g i.a. GA3/ha	1,6	2,0	Desh. de raquis	69,2	30,8	---
		T2: 0,75 g i.a. TDZ/ha + 20 g i.a. GA3/ha	0,4	9,0	Desh. de raquis	59,1	22,7	18,2
					Desh. de bayas	68,2	---	---
					D. peduncular	40,9	---	---

OBSERVACIONES: *La fruta se mantiene con sabor agradable, firme y crocante.*

FUMIGADA: *Aumento de la deshidratación de bayas y raquis en algunos racimos.*

©ANA Chile, 2019. La información y material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de carácter estrictamente evaluativo y no comercial. El acceso a este material es restringido, pudiendo su divulgación no autorizada por ANA traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción y comunicación.

A. Fruta cosechada el 18 de marzo con 29 días de almacenamiento en frío. B. Racimo con deshidratación de raquis leve. C. Deshidratación de bayas leve.

©ANA Chile, 2019. La información y material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de carácter estrictamente evaluativo y no comercial. El acceso a este material es restringido, pudiendo su divulgación no autorizada por ANA traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción y comunicación.

AG3

TDZ

©ANA Chile, 2019. La información y material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de carácter estrictamente evaluativo y no comercial. El acceso a este material es restringido, pudiendo su divulgación no autorizada por ANA traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción y comunicación.

ITUMNINE

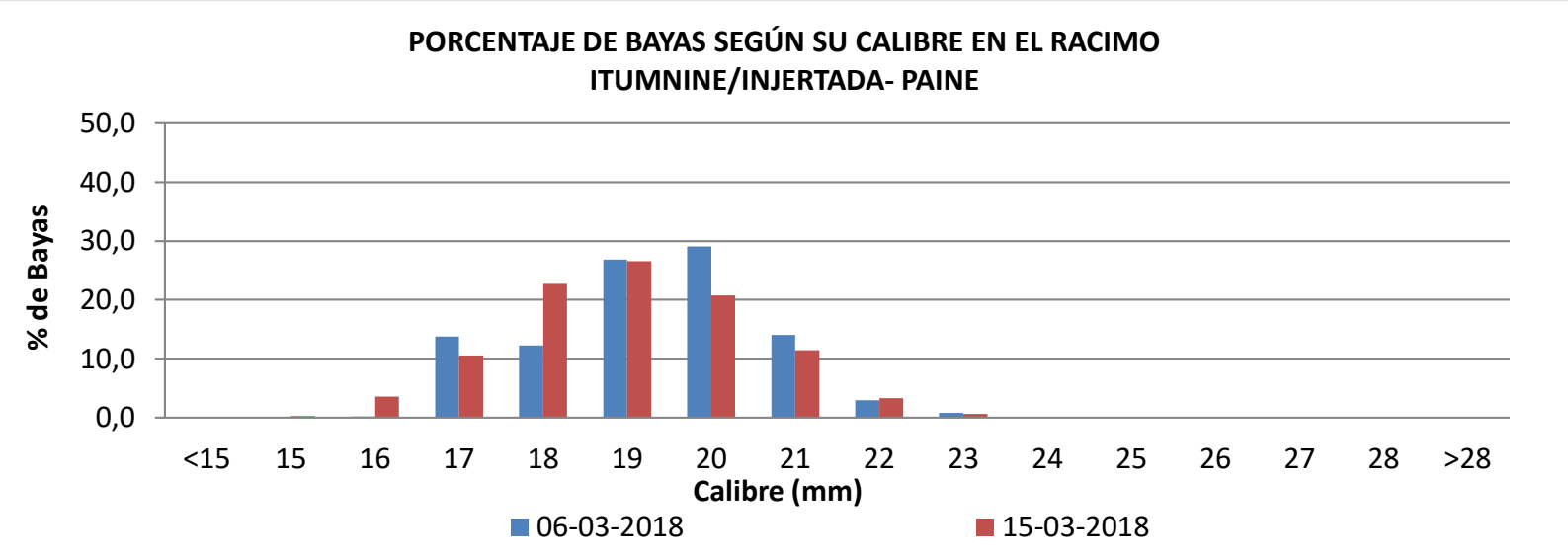
©ANA Chile, 2019. La información y material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de carácter estrictamente evaluativo y no comercial. El acceso a este material es restringido, pudiendo su divulgación no autorizada por ANA traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción y comunicación.

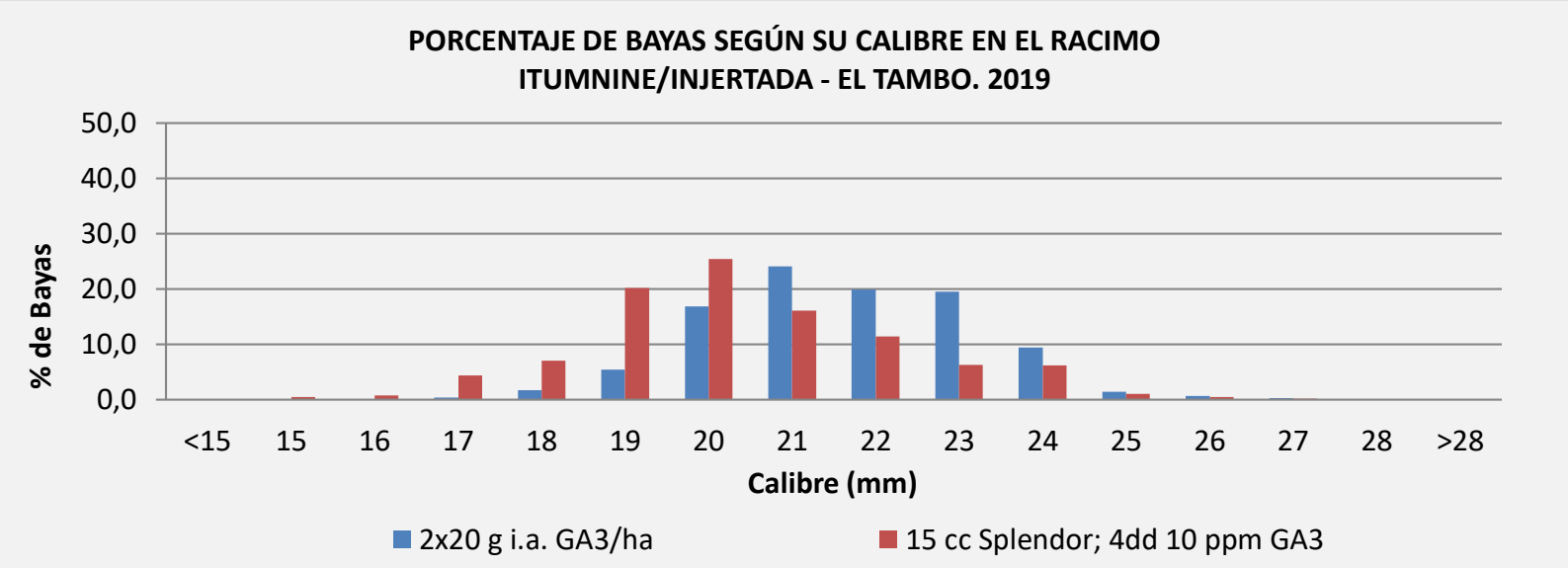
ITUMNINE		
DESCRIPCIÓN GENERAL	COLOR	Roja (RG2 a **RG4**)
	FECHA DE COSECHA	TH + 40
	FORMA DE RACIMO	Cónico / irregular
	FORMA DE BAYA	Alargada / ovoide
	SEMILLADA	No. Con presencia de rudimento blando
	SABOR	Tradicional / Agradable
	GROSOR DE PIEL	Alta
	ASTRINGENCIA	Sin / Baja
	CROCANCIA	Alta

©ANA Chile, 2019. La información y material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de carácter estrictamente evaluativo y no comercial. El acceso a este material es restringido, pudiendo su divulgación no autorizada por ANA traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción y comunicación.

ITUMNINE			INJERTADAS						
DATOS PRODUCTIVOS	PRECOSECHA	FERTILIDAD (%)	Media (76,6 a 91)						
		RALEO	SIN (1,5 bayas cm lineal)						
		CRECIMIENTO DE BAYAS	2 x 20 g.i.a. Ag3 / ha (Fin shatter y 4 días después)						
		ARREGLO DE RACIMOS	Entresaque y descole a 16 cm. 97,4 bayas						
	COSECHA	PESO PROM. DE RACIMOS (g)	1077,9				Potencial productivo (cajas brutas/ha)		
		CALIBRE PROMEDIO	21 a 23 mm				> 4.000		
		DATOS DE MADUREZ	Brix (°)		Acidez (%)		Relación		Desgr. (%)
			19,6		0,94		21,0		5,0
		COLOR	RG2 (%)		RG3 (%)		RG4(%)		AUREOLA VERDE
			Rac. (%)	Cubr. (%)	Rac. (%)	Cubr. (%)	Rac. (%)	Cubr. (%)	
			8	99-100	40	80-100	52	100	NO
		DEFECTOS	Russet (Medio), Manchas x g(bajo) Palo negro (bajo) Pudrición (bajo) partidura (bajo)				Limpieza (%)		9,0

©ANA Chile, 2019. La información y material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de carácter estrictamente evaluativo y no comercial. El acceso a este material es restringido, pudiendo su divulgación no autorizada por ANA traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción y comunicación.





©ANA Chile, 2019. La información y material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de carácter estrictamente evaluativo y no comercial. El acceso a este material es restringido, pudiendo su divulgación no autorizada por ANA traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción y comunicación.

ITUMNINE

DATOS PRODUCTIVOS Y MANEJOS

Viticultura & Fruticultura Asociados

Francas

PAINE. 2018

Injertadas

©ANA Chile, 2019. La información y material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de carácter estrictamente evaluativo y no comercial. El acceso a este material es restringido, pudiendo su divulgación no autorizada por ANA traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción y comunicación.

ITUMNINE

DATOS PRODUCTIVOS Y MANEJOS

Francas

EL TAMBO. 2019

Injertadas

©ANA Chile, 2019. La información y material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de carácter estrictamente evaluativo y no comercial. El acceso a este material es restringido, pudiendo su divulgación no autorizada por ANA traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción y comunicación.

Viticultura & Fruticultura Asociados

POSTCOSECHA: INJERTADAS

FECHA DE COSECHA	GUARDA (Días)	DESGRANE (%)	PUDRICIÓN (n° bayas/caja)	DEFECTOS (Porcentaje de racimos afectados/caja)		
				LEVE	MODERADO	SEVERO
06-03-18	**60**	4,1	1,0	Desh. de raquis (24%) /D. peduncular (5%) / D. bayas (41%)	Desh. de raquis (71%) /D. peduncular (18%)	Desh. de raquis (5%)
15-03-18	**32**	2,9	0	Desh. de raquis (64%) /D. peduncular (39%) /D. bayas (5%)	Desh. de raquis (30%) /D. peduncular (20%)	/D. peduncular (9%)
	60	2,8	1,0	Desh. de raquis (73%) D. peduncular (71%) D. bayas (26%)	Desh. de raquis (27%) /D. peduncular (6%) D. bayas (6%)	---

OBSERVACIONES: *Se mantiene la alta firmeza y crocancia de cosecha. Se mantiene el sabor.*

FUMIGADA: *A los 32 y 60 días, aumentó la deshidratación de raquis a moderado. No se afectó su sabor.*

©ANA Chile, 2019. La información y material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de carácter estrictamente evaluativo y no comercial. El acceso a este material es restringido, pudiendo su divulgación no autorizada por ANA traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción y comunicación.

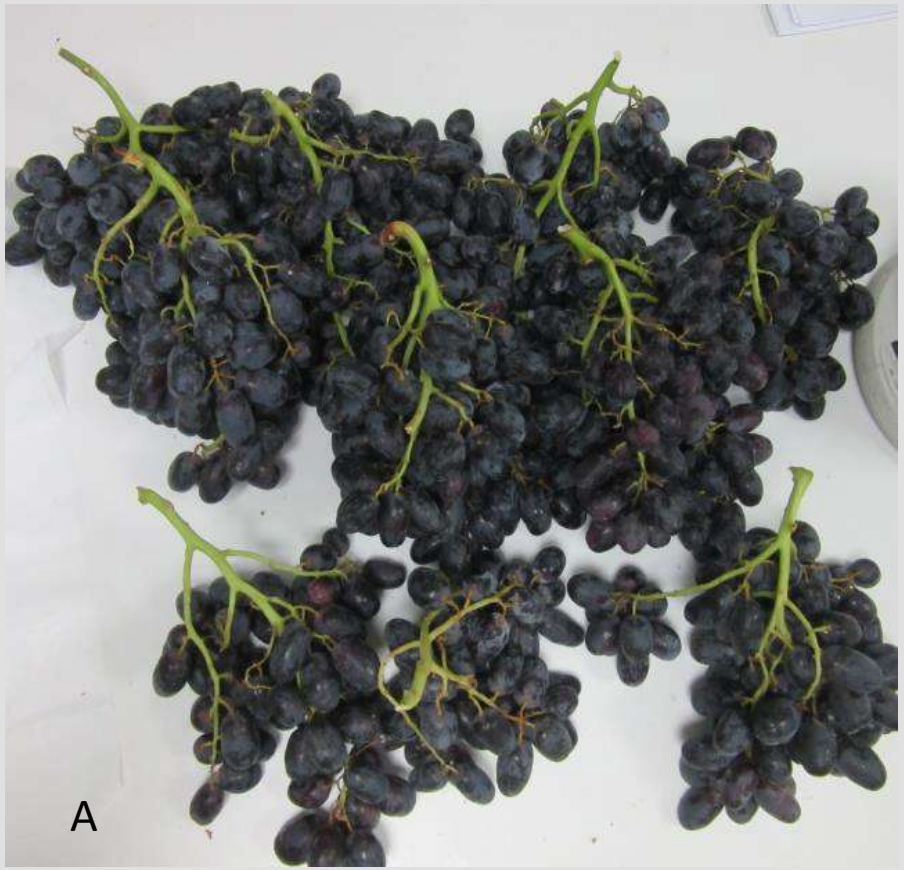
POSTCOSECHA

GUARDA (Días)	TRATAMIENTO (dosis/ha)	DESGRANE (%)	PUDRICIÓN (n° bayas/caja)	DEFECTOS	Porcentaje de racimos afectados/caja		
					LEVE	MODERADO	SEVERO
30	T1: 2 x 20 g i.a. GA_3	1,4	0	Desh. de raquis	30	---	---
				D. peduncular	20	10	---
				Desh. de bayas	20	---	---
	T2: 0,75 g i.a. TDZ + 20 g i.a. GA_3	2,9	0	Desh. de raquis	50	50	---
				D. peduncular	55	45	---
				Desh. de bayas	25	---	---
63	T1: 2 x 20 g i.a. GA_3	3,0	0	Desh. de raquis	11,1	44,4	44,4
				D. peduncular	66,7	---	---
				Desh. de bayas	22,2	---	---
	T2: 0,75 g i.a. TDZ + 20 g i.a. GA_3	2,4	2,5	Desh. de raquis	11,1	63,3	25,6
				D. peduncular	78,9	5,6	---
				Desh. de bayas	32,8	31,7	---

OBSERVACIONES: *Se mantiene el sabor agradable, la alta firmeza y la crocancia de cosecha.*

FUMIGADA: *La condición dela fruta se mantiene sin problemas.*

©ANA Chile, 2019. La información y material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de carácter estrictamente evaluativo y no comercial. El acceso a este material es restringido, pudiendo su divulgación no autorizada por ANA traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción y comunicación.



A. Fruta tratada con 2x20 g i.a. GA3/ha a los 30 días de almacenamiento en frío.
B. Racimo con deshidratación de muy leve.

©ANA Chile, 2019. La información y material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de carácter estrictamente evaluativo y no comercial. El acceso a este material es restringido, pudiendo su divulgación no autorizada por ANA traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción y comunicación.

ITUMTEN

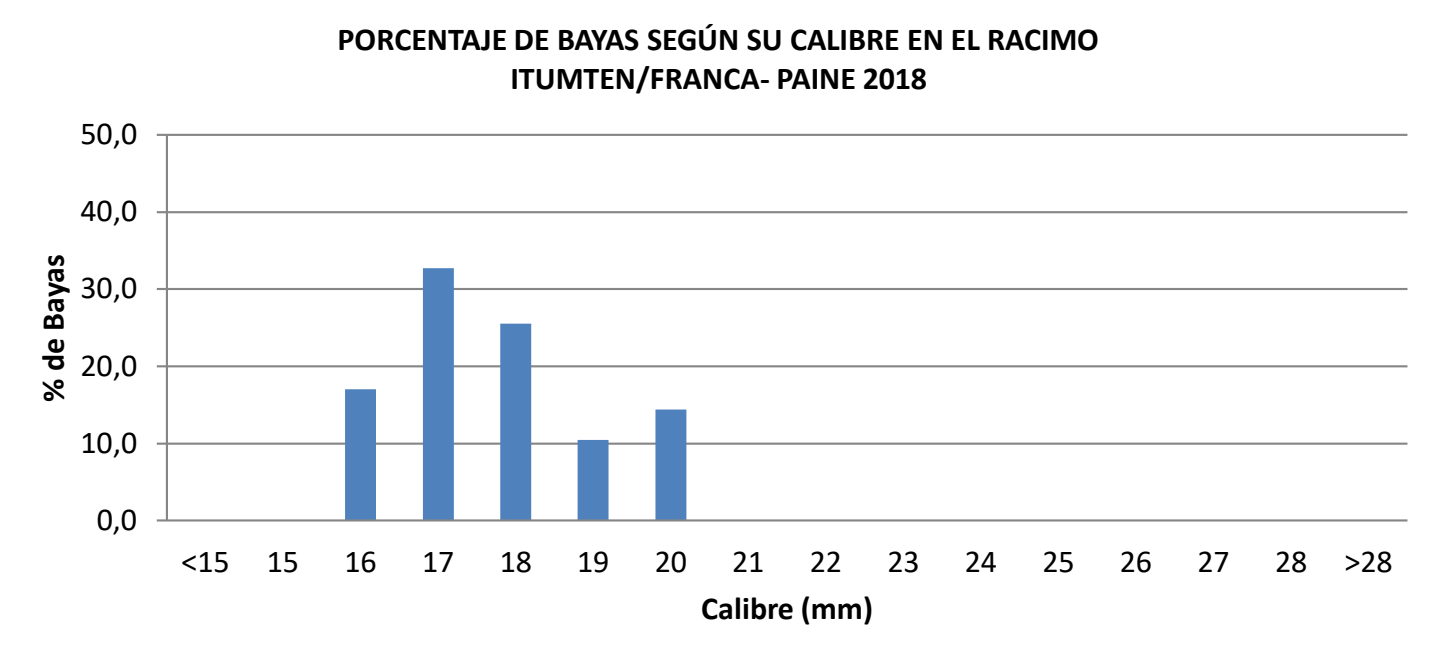
©ANA Chile, 2019. La información y material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de carácter estrictamente evaluativo y no comercial. El acceso a este material es restringido, pudiendo su divulgación no autorizada por ANA traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción y comunicación.

ITUMTEN		FRANCAS
DESCRIPCIÓN GENERAL	COLOR	Roja (**RG2** – RG3)
	FECHA DE COSECHA	TH + 12
	FORMA DE RACIMO	Cónico
	FORMA DE BAYA	Alargada
	SEMILLADA	NO, con presencia de rudimento blando
	SABOR	Agradable
	GROSOR DE PIEL	Media
	ASTRINGENCIA	Sin a baja
	CROCANCIA	Media a Alta

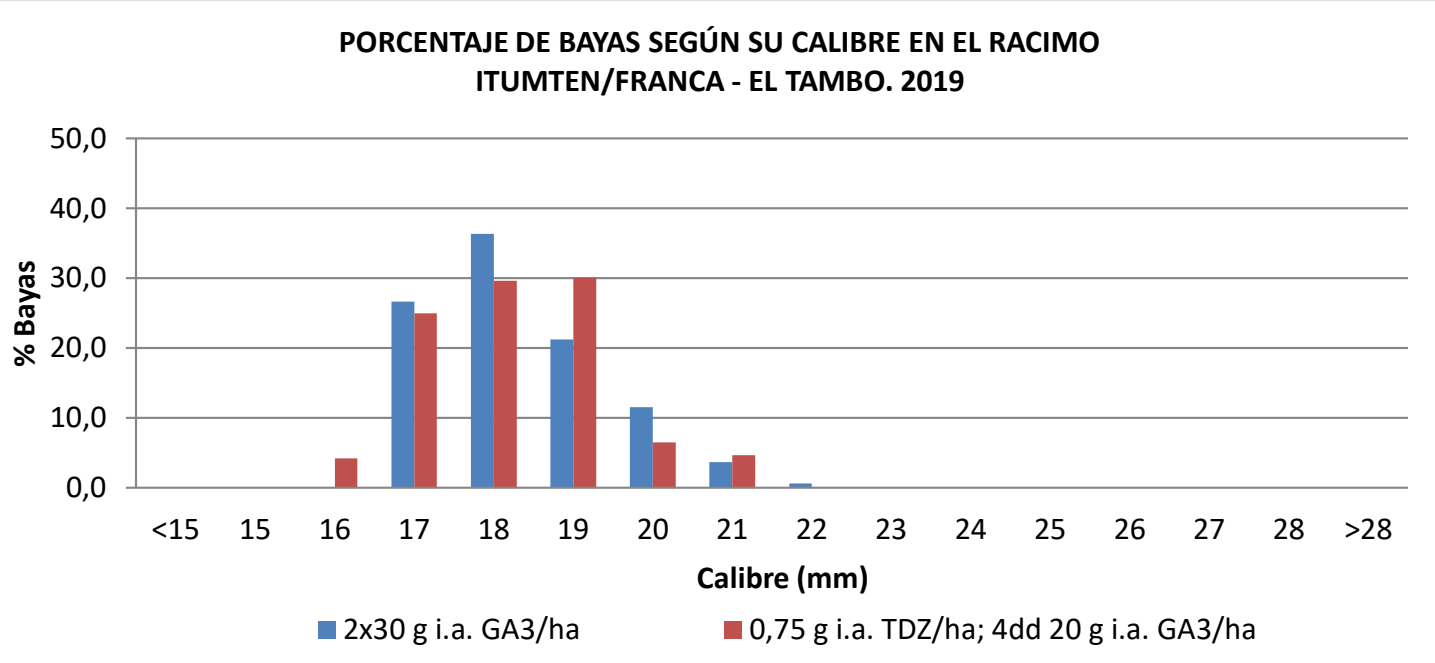
©ANA Chile, 2019. La información y material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de carácter estrictamente evaluativo y no comercial. El acceso a este material es restringido, pudiendo su divulgación no autorizada por ANA traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción y comunicación.

ITUMTEN			FRANCAS							
DATOS PRODUCTIVOS	PRECOSECHA	FERTILIDAD (%)	Media (67,3 74,4)							
		RALEO	2 x 0,5 g.i.a./ha (30% de flor y 3 días después) = 1,7 a 2,6 bayas/cm/lineal							
		CRECIMIENTO DE BAYAS (Ga3)	2 x 30 g.i.a. Ag3/ha (fin de shatter y 4 días después)							
		ARREGLO DE RACIMOS	4(3)entresaque, decole a 16 cm. **111** bayas/racimo							
	COSECHA	PESO PROM. DE RACIMOS	677,4					Potencial productivo (cajas brutas/ha)		
		CALIBRE PROMEDIO (mm)	17-19					>4.000		
		COSECHA	MADUREZ			COLOR				DESGR. (%)
			Brix (°)	Acidez (%)	Relación	RG 2 (%)	RG 3 (%)	Cubrimiento (%)		
		26-01-18	17,8	0,6	27,9	71,0	29,0	95 - 100,0		0,3
		DEFECTOS	*Palo negro (bajo), golpe de sol(bajo), bayas inmaduras (bajo), russet (bajo)*							

©ANA Chile, 2019. La información y material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de carácter estrictamente evaluativo y no comercial. El acceso a este material es restringido, pudiendo su divulgación no autorizada por ANA traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción y comunicación.



©ANA Chile, 2019. La información y material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de carácter estrictamente evaluativo y no comercial. El acceso a este material es restringido, pudiendo su divulgación no autorizada por ANA traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción y comunicación.



©ANA Chile, 2019. La información y material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de carácter estrictamente evaluativo y no comercial. El acceso a este material es restringido, pudiendo su divulgación no autorizada por ANA traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción y comunicación.

Viticultura & Fruticultura Asociados

POSTCOSECHA: FRANCAS

GUARDA (Días)	DESGRANE (%)	PUDRICIÓN (n° bayas/caja)	DEFECTOS (Porcentaje de racimos afectados/caja)		
			LEVE	MODERADO	SEVERO
65	3,2	1,0	Desh. de raquis (65%) /D. peduncular (40%)	Desh. de raquis (20%) /D. peduncular (10%)	Desh. de raquis (15%)

OBSERVACIONES: *Perdió sabor y crocancia.*

FUMIGADA: *La condición de la fruta se mantuvo.*

©ANA Chile, 2019. La información y material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de carácter estrictamente evaluativo y no comercial. El acceso a este material es restringido, pudiendo su divulgación no autorizada por ANA traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción y comunicación.

POSTCOSECHA

GUARDA (Días)	TRATAMIENTO (dosis/ha)	DESGRANE (%)	PUDRICIÓN (n° bayas/caja)	DEFECTOS	Porcentaje de racimos afectados/caja		
					LEVE	MODERADO	SEVERO
35	T1: 2 x 30 g i.a. GA_3	1,7	1,0	Desh.de raquis	47	---	---
				Desh.de bayas	7	---	---
				D. peduncular	53	---	---
				Partiduras	13	---	---
	T2: 0,75 g i.a. TDZ + 20 g i.a. GA_3	6,4	0	Desh.de raquis	46	---	---
				D. peduncular	62	---	---
				Partiduras	8	---	---
61	T1: 2 x 30 g i.a. GA_3	1,8	2,0	Desh.de raquis	92	8	---
				Desh.de bayas	15	---	---
				D. peduncular	39	---	---
	T2: 0,75 g i.a. TDZ + 20 g i.a. GA_3	4,8	1,0	Desh.de raquis	54	31	15
				D. peduncular	31	62	---
				Blanqueamiento	39	8	---
				Hairline	39	8	---

OBSERVACIONES: *A los 35 días se mantuvo el sabor Normal, Crocancia media y Firmeza alta de cosecha.*
A los 61 días el ***sabor disminuyó (regular),*** *la crocancia y firmeza disminuyó levemente.*

©ANA Chile, 2019. La información y material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de carácter estrictamente evaluativo y no comercial. El acceso a este material es restringido, pudiendo su divulgación no autorizada por ANA traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción y comunicación.

Fruta tratada con 2x30 g i.a. GA3/ha con 61 días de almacenamiento en frío.

A. Racimos con 61 días de almacenamiento en frío. B. Racimo con deshidratación de raquis leve.

B. C. Racimo con deshidratación de raquis moderado.

©ANA Chile, 2019. La información y material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de carácter estrictamente evaluativo y no comercial. El acceso a este material es restringido, pudiendo su divulgación no autorizada por ANA traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción y comunicación.

ITUMELEVEN

©ANA Chile, 2019. La información y material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de carácter estrictamente evaluativo y no comercial. El acceso a este material es restringido, pudiendo su divulgación no autorizada por ANA traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción y comunicación.

Viticultura & Fruticultura Asociados

ITUMELEVEN

FECHA DE COSECHA	TH +35
FORMA DE BAYA	Aguzada / Ovoide
CALIBRE (mm)	22 - 24
SABOR	Tradicional / Normal
GROSOR DE PIEL	Media
CROCANCIA	Sin

©ANA Chile, 2019. La información y material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de carácter estrictamente evaluativo y no comercial. El acceso a este material es restringido, pudiendo su divulgación no autorizada por ANA traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción y comunicación.

ITUMTWELVE

©ANA Chile, 2019. La información y material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de carácter estrictamente evaluativo y no comercial. El acceso a este material es restringido, pudiendo su divulgación no autorizada por ANA traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción y comunicación.

ITUMTWELVE		
DESCRIPCIÓN GENERAL	COLOR	Negra
	FECHA DE COSECHA	TH + 14 a + 28
	FORMA DE RACIMO	Cónico / Irregular
	FORMA DE BAYA	Alargada / Ovoide / Aguzada
	SEMILLADA	NO, con presencia de rudimento blando
	SABOR	Agradable
	GROSOR DE PIEL	Alto
	ASTRINGENCIA	Baja a Sin
	CROCANCIA	Media a Alta

©ANA Chile, 2019. La información y material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de carácter estrictamente evaluativo y no comercial. El acceso a este material es restringido, pudiendo su divulgación no autorizada por ANA traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción y comunicación.

Viticultura & Fruticultura Asociados

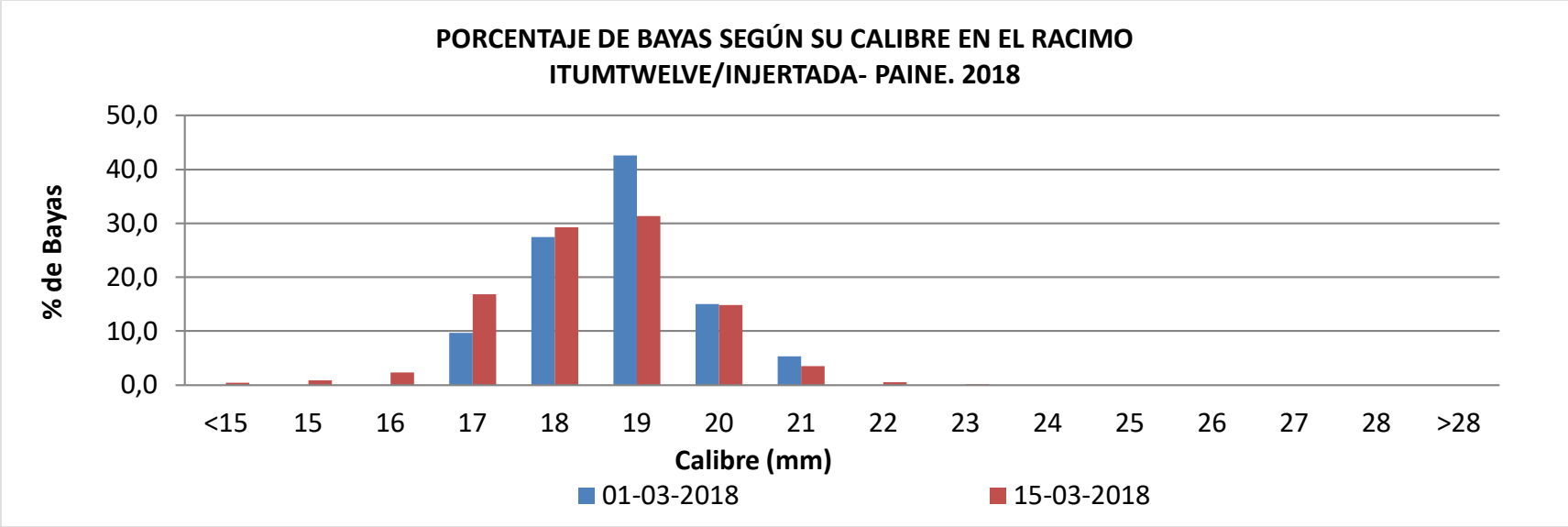
ITUMTWELVE

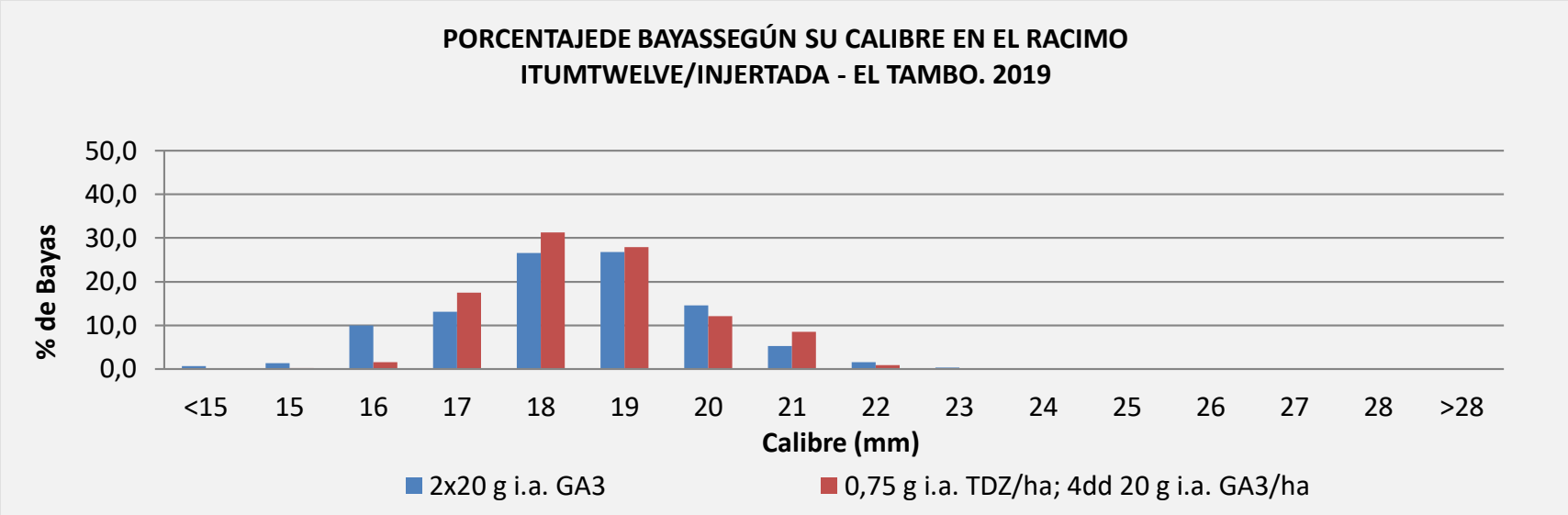
DATOS PRODUCTIVOS	PRECOSECHA	FERTILIDAD (%)	Media (64,1 a 82,0)	
		RALEO	1 g.i.a.Ag3/ha (80% de flor) = 1,8 bayas x cm lineal	
		CRECIMIENTO DE BAYAS (Ga_3)	2 x 20 g.i.a. Ag3/ha (fin de shatter y 4 días después)	
		ARREGLO DE RACIMOS	Entresaque, decole a 16 cm. **88** bayas/racimo	
	COSECHA	PESO PROM. DE RACIMOS	695,8	Potencial productivo (cajas brutas/ha)
		CALIBRE PROMEDIO (mm)	18 - 20	>3.000
		DEFECTOS	*Russet (bajo)*	

©ANA Chile, 2019. La información y material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de carácter estrictamente evaluativo y no comercial. El acceso a este material es restringido, pudiendo su divulgación no autorizada por ANA traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción y comunicación.

FECHA COSECHA	TMT (dosis/ha)	MADUREZ			DESGRANE (%)	COLOR			ASTRINGENCIA
		BRIX (°)	ACIDEZ (%)	RELACIÓN		NEGRA (% rac.)	CUBR. (%)	AUREOLA VERDE	
14 FEBRERO	T1	18,1	0,9	20,7	0,4	100	80 – 100	SI	BAJA
	T2	18,5	0,8	24,0	0,7	100	85 – 100	SI	BAJA
	Ethrel	---	---	---	---	100	100	NO	BAJA
5 MARZO	T1	18,8	0,7	28,8	0,2	100	99 – 100	SI	SIN
	T2	S/I	S/I	S/I	1,1	100	95 – 100	SI	SIN

©ANA Chile, 2019. La información y material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de carácter estrictamente evaluativo y no comercial. El acceso a este material es restringido, pudiendo su divulgación no autorizada por ANA traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción y comunicación.





©ANA Chile, 2019. La información y material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de carácter estrictamente evaluativo y no comercial. El acceso a este material es restringido, pudiendo su divulgación no autorizada por ANA traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción y comunicación.

Viticultura & Fruticultura Asociados

Francas

Injertada

Paine. 2018

©ANA Chile, 2019. La información y material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de carácter estrictamente evaluativo y no comercial. El acceso a este material es restringido, pudiendo su divulgación no autorizada por ANA traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción y comunicación.

Viticultura & Fruticultura Asociados

Injertada

EL TAMBO. 2019

©ANA Chile, 2019. La información y material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de carácter estrictamente evaluativo y no comercial. El acceso a este material es restringido, pudiendo su divulgación no autorizada por ANA traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción y comunicación.

POSTCOSECHA : INJERTADAS

FECHA DE COSECHA	GUARDA (Días)	DESGRANE (%)	PUDRICIÓN (n° bayas/caja)	DEFECTOS (Porcentaje de racimos afectados/caja)		
				LEVE	MODERADO	SEVERO
01-03-18	32	3,7	3,0	Desh. de raquis (54%) D. peduncular (18%)	Desh. de raquis (21%)	Desh. de raquis (25%)
	63	4,0	2,0	Desh. de raquis (54%) D. peduncular (51%) Desh. bayas (16%)	Desh. de raquis (27%) D. peduncular (24%) Desh. bayas (5%)	Desh. de raquis (19%)
	89	3,4	8,0	D. peduncular (61%) Desh. bayas (11%)	Desh. de raquis (56%) D. peduncular (6%)	Desh. de raquis (44%)
15-03-18	32	1,7	1,0	Desh. de raquis (97%)	Desh. de raquis (3%)	---
	60	1,5	1,0	Desh. de raquis (62%)	Desh. de raquis (38%)	

OBSERVACIONES: *Mantiene la firmeza y la crocancia. El sabor pierde intensidad.*

FUMIGADA: *Se mantiene la condición de la fruta.*

©ANA Chile, 2019. La información y material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de carácter estrictamente evaluativo y no comercial. El acceso a este material es restringido, pudiendo su divulgación no autorizada por ANA traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción y comunicación.

32 días

89 días

©ANA Chile, 2019. La información y material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de carácter estrictamente evaluativo y no comercial. El acceso a este material es restringido, pudiendo su divulgación no autorizada por ANA traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción y comunicación.

POSTCOSECHA INJERTADAS

FECHA COSECHA	GUARDA (DÍAS)	TRATAMIENTO (dosis/ha)	DESGRANE (%)	PUDRICIÓN (n° bayas/caja)	DEFECTOS	Porcentaje de racimos afectados/caja		
						LEVE	MODERADO	SEVERO
14 FEB	35	T1: 2 x 20 g i.a. GA_3	0,3	0	Desh. de raquis	61,5	---	7,7
					D. peduncular	23,1	---	---
					Hairline	7,7	---	---
					Blanqueamiento	7,7	---	---
		T2: 0,75 g i.a. TDZ + 20 g i.a. GA_3	4,5	0	Desh. de raquis	75,0	25,0	---
					Desh. de bayas	6,3	---	---
					D. peduncular	25,0	---	---
	61	T1: 2 x 20 g i.a. GA_3	0,9	0	Desh. de raquis	50,0	35,7	14,3
					Desh. de bayas	42,9	21,4	7,1
					D. peduncular	42,9	---	---
		T2: 0,75 g i.a. TDZ/ + 20 g i.a. GA_3	0,9	1,0	Desh. de raquis	75,0	12,5	12,5
					Desh. de bayas	6,3	6,3	---
					D. peduncular	12,5	---	---
5 MAR	30	T1: 2 x 20 g i.a. GA_3	0,8	1,0	Desh. de raquis	72,9	4,2	2,1
		T2: 0,75 g i.a. TDZ + 20 g i.a. GA_3	0,1	0	Desh. de raquis	85,7	---	---
	63	T1: 2 x 20 g i.a. GA_3	0,2	0	Desh. de raquis	88,9	11,1	---
		T2: 0,75 g i.a. TDZ + 20 g i.a. GA_3	0,7	4,0	Desh. de raquis	95,0	5,0	---
					D. peduncular	10,0	---	---

OBSERVACIONES: *Mantiene el sabor, la firmeza y la crocancia de cosecha.*

FUMIGADA: *Cosecha del 5 marzo, en la salida a los 63 días de almacenamiento en frío se observó deshidratación de bayas en algunos racimos. Aumento en la deshidratación de raquis a nivel severo.*

©ANA Chile, 2019. La información y material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de carácter estrictamente evaluativo y no comercial. El acceso a este material es restringido, pudiendo su divulgación no autorizada por ANA traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción y comunicación.

A. Fruta cosechada el 5 de marzo a los 63 días de almacenamiento en frío.
B. B. Racimo con deshidratación de raquis leve.

©ANA Chile, 2019. La información y material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de carácter estrictamente evaluativo y no comercial. El acceso a este material es restringido, pudiendo su divulgación no autorizada por ANA traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción y comunicación.

Viticultura & Fruticultura Asociados

Constanza Parra
Ing. Agr. U Chile

Miguel Gallardo
Ing. Agr. PUC

Agrónomos de terreno:
Fierella Hernández. Felipe Galaz. Jorge Valenzuela

©ANA Chile, 2019. La información y material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de carácter estrictamente evaluativo y no comercial. El acceso a este material es restringido, pudiendo su divulgación no autorizada por ANA traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción y comunicación.

CONTACTO

F.bonelli.iglesias@gmail.com

(+56 9) 87683790

Viticultura & Fruticultura Asociados

©ANA Chile, 2019. La información y material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de carácter estrictamente evaluativo y no comercial. El acceso a este material es restringido, pudiendo su divulgación no autorizada por ANA traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción y comunicación.