



**NUEVOS CULTIVARES  
DE CEREZOS  
EVALUADOS EN CHILE  
Avance Temporada 2019/2020**

***CHERRY EXPO 2019***

**Lorena Pinto, Jefe de Producto Pomáceas y Cerezos ANA CHILE**

“© ANA Chile, 2016. El material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de ANA Chile, de acceso restringido, pudiendo su divulgación no autorizada traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados, prohibida su reproducción y comunicación.”

# CUADRO RESUMEN ORDEN COSECHAS NUEVAS VARIEDADES

VARIEDAD	AUTOFERTILIDAD	ALELOS	FLORACIÓN	FECHA COSECHA
Nimba cv	No	S2S3	Época Lapins	Sweet Aryana -6 a 4 Santina -16 a 18
Sweet Aryana™	Si	S3S4'	Época Lapins	Burlat +3 a 6 Santina -12 a 14
Pacific Red cv	Si	S4'S9	Época Lapins	Burlat + 6 Santina -12 a 14
Frisco cv	Si	S1S4'	Época Lapins	Santina -7 a 10 Burlat +10
Polka cv	No	S6S9	Época Lapins	Santina -5 a 7 Burlat +8 a 10
Sweet Lorenz™	No	S3S4	Época Lapins	Santina -5 a 8 Burlat +14 a 16
Sweet Gabriel™	No	S1S4	Época Lapins	Santina -5 a 4 Burlat +15 a 18
Sweet Valina™	No	S3S4	Época Lapins	Santina Burlat +13
Pisue 376	No	S6S9	Época Lapins	Entre Rainier y Bing
Areko cv	No	S1S3	Época Lapins (*) /Kordia	Bing (*)/-3 o =Kordia

(\*) Zona cálida



“© ANA Chile, 2016. El material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de ANA Chile, de acceso restringido, pudiendo su divulgación no autorizada traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados, prohibida su reproducción y comunicación.”

# NIMBA

(ORIGEN: CALIFORNIA, USA)

CARACTERIZACIÓN	
Hábito de crecimiento	Abierto, vigor medio
Autofértil	No, autoincompatible, <b>alelos S2S3</b>
Polinizantes	Pacific Red, Lapins
Requerimiento de frío	Bajo
Floración	3 – 5 días antes que Burlat, temprana.
Productividad	Alta
Entrada en producción	Precoz
Fruta	Fruta arriñonada, color rojo caoba, pulpa rojo oscuro, firmeza media (70 Durofel), buen sabor y dulzor (16°brix), pedúnculo de longitud media, calibre grande (30 – 32 mm), sensible a partidura por lluvia.
Período cosecha	<b>Santina – 16 a 18 días</b> <b>Frisco - 8 a - 10 días</b> <b>Sweet Aryana - 3 a -4 días</b>
Consideraciones	Se requiere control de la carga frutal. Cosechar con 16 brix y color rojo caoba porque si pasa este límite se comienza a ablandar. <b>En Chile plantas más antiguas en Centros Evaluativos ANA plantación año 2017.</b>



# NIMBA

(ORIGEN: CALIFORNIA, USA)



Fotos España



“© ANA Chile, 2016. El material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de ANA Chile, de acceso restringido, pudiendo su divulgación no autorizada traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados, prohibida su reproducción y comunicación.”



# NIMBA

(ORIGEN: CALIFORNIA, USA)

Fotos España



“© ANA Chile, 2016. El material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de ANA Chile, de acceso restringido, pudiendo su divulgación no autorizada traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados, prohibida su reproducción y comunicación.”



# NIMBA

(ORIGEN: CALIFORNIA, USA)

Fotos España



“© ANA Chile, 2016. El material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de ANA Chile, de acceso restringido, pudiendo su divulgación no autorizada traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados, prohibida su reproducción y comunicación.”



# Nimba Centro Evaluativo El Tambo, VI Región. Plantas 2017



Nimba/Maxma 14



Nimba/Colt



Nimba/Gisela 12







“© ANA Chile, 2016. El material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de ANA Chile, de acceso restringido, pudiendo su divulgación no autorizada traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados, prohibida su reproducción y comunicación.”



# SERIE SWEET CHERRIES: SWEET ARYANA™ PA1UNIBO cv

(ORIGEN: ITALIA)

	CARACTERIZACIÓN
Hábito de crecimiento	Abierto, buena ramificación, vigor alto. En Chile se ha observado buena capacidad de endardado.
Autofertilidad	<b>Autocompatible, alelos S3S4'</b>
Polinizantes	Poliniza a todo el resto la serie Sweet
Floración	<b>2 – 3 días antes que Burlat (en Italia).</b> Temporada 2018/2019 en el Tambo su plena flor fue el 6 de Septiembre y caída de pétalos 9 de Septiembre (plena flor de Lapins 11 Septiembre).
Productividad	Alta y constante en origen (por validar en Chile, árboles jóvenes 2da hoja temporada 2018/2019).
Entrada en producción	Precoz (en portainjerto desvigorizante)
Fruta	Fruta acorazonada simétrica, color rojo brillante a rojo oscuro hasta rojo caoba brillante (CTIFL 5-6), buen sabor, pedúnculo de longitud media (promedio 3,5 cm fruta evaluada de Centro evaluativo El Tambo ), calibre (28 – 30 mm), susceptible a partidura por lluvia.
Período cosecha	<b>Burlat +3 a +6 días (Italia).</b> En Chile, Temporada 2018/2019 madurez de cosecha en el Tambo se ha observado aproximadamente 12 a 14 días antes de Santina.
Consideraciones	Maduración uniforme, la fruta se mantiene bien colgando en el árbol.

# FOTOS GENTILEZA DE JOSEP CUSSÓ -ESPAÑA

SWEET ARYANA™ PA1 UNIBO cv



"© ANA Chile, 2016. El material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de ANA Chile, de acceso restringido, pudiendo su divulgación no autorizada traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados, prohibida su reproducción y comunicación."



# CENTRO DE EVALUACIÓN EL TAMBO, VI REGIÓN-CHILE

## TEMPORADA 2019/2020

SWEET ARYANA™ PA1 UNIBO cv plantas año 2016 sobre Colt



“© ANA Chile, 2016. El material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de ANA Chile, de acceso restringido, pudiendo su divulgación no autorizada traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados, prohibida su reproducción y comunicación.”

# PACIFIC RED

(ORIGEN: CALIFORNIA, USA)

	CARACTERIZACIÓN
Hábito de crecimiento	Semi abierto, vigor medio-alto
Autofértil	<b>Si, autocompatible, alelos S4´S9</b>
Polinizantes	Nimba
Requerimiento de frío	Bajo
Floración	3 – 5 días antes que Burlat
Productividad	Muy alta y consistente
Entrada en producción	Buena precocidad (3° hoja)
Fruta	Fruta redonda, color rojo caoba a rojo oscuro, firmeza alta (85 durofel), buen sabor y dulzor (18°brix), pedicelo de longitud media de muy buena adherencia, calibre (28 – 30 mm), tolerancia media a partidura por lluvia.
Período cosecha	<b>Burlat +6 días</b> <b>Frisco -5 a 7 días</b> <b>Santina – 14 días</b>
Otras observaciones	Se mantiene bien la fruta colgando en el árbol. Buena conservación 30 días en AM (España). Se observa tendencia a desarrollo de cicatriz pistilar y partidura tipo estrella por lluvia. Se hace necesario regular carga. Muy escasas suturas o frutos dobles observados en España. <b>En Chile plantas más antiguas en Centros Evaluativos ANA plantación año 2017.</b>



# PACIFIC RED

(ORIGEN: CALIFORNIA, USA)



Fotos España





# PACIFIC RED

(ORIGEN: CALIFORNIA, USA)

Fotos España



“© ANA Chile, 2016. El material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de ANA Chile, de acceso restringido, pudiendo su divulgación no autorizada traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados, prohibida su reproducción y comunicación.”



# Pacific Red Centro Evaluativo Paine, plantas 2017



“© ANA Chile, 2016. El material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de ANA Chile, de acceso restringido, pudiendo su divulgación no autorizada traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados, prohibida su reproducción y comunicación.”

# FRISCO

(ORIGEN: CALIFORNIA, USA)

	CARACTERIZACIÓN
Hábito de crecimiento	Semi-abierto, fácil ramificación, crecimiento decumbente, vigor medio – alto.
Autofértil	<b>Sí , Autofértil. Alelos S1S4'</b> (Produce suficiente fruta en autofertilidad, pero el obtentor recomienda incorporar algún polinizante).
Floración	Época Burlat, floración abundante.
Fructificación	Dardos y base de las ramillas del año
Polinizantes	Rocket, Chelan, Tulare, Brooks, Earlise, Prime Giant (Datos de España). <b>Se observa coincidencia con Lapins en Chile.</b>
Portainjertos recomendados	MxM14, Gisela 12 / MxM 60 y Colt en zonas cálidas
Requerimiento de frío	Está descrita como de bajo requerimiento de frío. Se está trabajando en obtener su requerimiento de frío.
Productividad	Buena y consistente, podría ser necesario ajustar carga. Para calidad viajera, se recomienda no más de 15 ton/ha.
Entrada en producción	Rápida

“© ANA Chile, 2016. El material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de ANA Chile, de acceso restringido, pudiendo su divulgación no autorizada traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados, prohibida su reproducción y comunicación.”



# FRISCO

(ORIGEN: CALIFORNIA, USA)



	CARACTERIZACIÓN
<b>Fruta</b>	Fruta arriñonada, color inicial claro y termina rojo caoba, firmeza alta (75 – 80 durofel), buen sabor, alto dulzor (19 – 23°brix), buen calibre (28 – 30 mm), pedúnculo de buen grosor de longitud media y coloración rojiza. Resistencia media a partidura por lluvia.
<b>Período cosecha</b>	<b>Burlat +14 a +15 días</b> <b>Santina - 7 a -10 días</b> <b>C14 +2 a +5 días</b> <b>Chelan +1</b>
<b>Consideraciones</b>	Podría cosecharse con color rojo no tan intenso, dado su buen nivel de azúcar temprano. Antecedentes de California señalan alguna sensibilidad a presentar sutura, asociado a estrés por alta T° o déficit de riego post cosecha (se ha observado <3% en árboles con menos follaje y fruta más expuesta).



# POLKA (PISUE 194)

	CARACTERIZACIÓN
Parentales	'Kupnoplodnaja' x 'Moldavskaja tschernaja'
Hábito de crecimiento	Vigor medio -alto con buena ramificación (formada tipo spindle)
Autofértil	No , autoincompatible, <b>alelos S6S9</b>
Floración	Temprana, 7 días antes de 'Regina' según lo descrito en Alemania. En Chile se ha visto coincidencia con Lapins algunos años. Temporada 2017/2018 en Paine plena flor 20/09 (Lapins con 90% floración). Temporada 2018/2019 en Paine plena flor 10/09 (Lapins plena flor 17/09).
Polinizantes	Lapins, Sumbigo, Tamara, Bellise, Staccato, Grace Star
Productividad	Producción buena y constante en zonas con suficiente acumulación de frío como Cumpeo (app 1600 HF), ha llegado a cargar 2800 frutos /planta. No recomendada para zonas de baja acumulación de horas frío. Hay ensayos en zonas de menor acumulación de horas frío que se están siguiendo actualmente para seguir su comportamiento productivo (Graneros, Melipilla, Sagrada familia).
Fruta	Fruta redonda achatada, buen calibre (alrededor de 30 mm prom.), pedicelo de buen largo, firmeza alta, maduración muy uniforme, alto nivel de SS (alrededor de 18 brix), muy buen sabor.
Período cosecha	<b>Temprana, 'Burlat' + 10 días. En Chile se ha observado cosecha entre 5 a 7 días antes de Santina.</b>



# POLKA (PISUE 194)

Fotos Alemania



“© ANA Chile, 2016. El material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de ANA Chile, de acceso restringido, pudiendo su divulgación no autorizada traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados, prohibida su reproducción y comunicación.”



# SERIE SWEET CHERRIES: SWEET LORENZ<sup>®</sup> PA2UNIBO cv

(ORIGEN: ITALIA)

	CARACTERIZACIÓN
Hábito de crecimiento	Abierto, buena ramificación, vigor alto. En Chile se ha observado buena capacidad de endardado.
Autofertilidad	Autoincompatible, <b>alelos S3S4</b>
Polinizantes	Sweet Aryana <sup>®</sup>
Floración	1 – 2 días antes que Burlat (en Italia). Temporada 2018/2019 se ha visto cercana a Lapins. En el Tambo su plena flor fue el 14 de Septiembre (Plena flor Lapins 11 Septiembre).
Productividad	Alta (descripción en origen). En Chile aún son plantas jóvenes, por validar.
Entrada en producción	Precoz
Fruta	Fruta acorazonada simétrica, color rojo brillante a rojo oscuro hasta rojo caoba brillante (CTIFL 5-6), excelente sabor, acidez agradable, pedúnculo grueso de longitud media a largo (promedio 3,6 cm fruta evaluada El Tambo temporada 2018/2019), calibre bueno (30 mm), susceptibilidad media a baja a partidura por lluvia.
Período cosecha	<b>Burlat +8 a +10 días (Italia). En Chile, Temporada 2018/2019 se cosecha en el Tambo 7-10 días antes de Santina.</b>
Consideraciones	Maduración uniforme, la fruta se mantiene bien colgando en el árbol. En Italia recomiendan utilizar portainjertos de bajo vigor.

“© ANA Chile, 2016. El material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de ANA Chile, de acceso restringido, pudiendo su divulgación no autorizada traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados, prohibida su reproducción y comunicación.”



# FOTOS GENTILEZA DE JOSEP CUSSÓ -ESPAÑA

SWEET LORENZ™ PA2 UNIBO cv



"© ANA Chile, 2016. El material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de ANA Chile, de acceso restringido, pudiendo su divulgación no autorizada traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados, prohibida su reproducción y comunicación."



# CENTRO DE EVALUACIÓN EL TAMBO, VI REGIÓN-CHILE TEMPORADA 2019/2020

PA2UNIBO – SWEET LORENZ®



“© ANA Chile, 2016. El material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de ANA Chile, de acceso restringido, pudiendo su divulgación no autorizada traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados, prohibida su reproducción y comunicación.”



# SERIE SWEET CHERRIES: SWEET GABRIEL® PA3 UNIBO cv

(ORIGEN: ITALIA)

	CARACTERIZACIÓN
Hábito de crecimiento	Abierto, buena ramificación, vigor alto
Autofértil	No, autoincompatible, alelos S1S4
Polinizantes	Sweet Lorenz®, Sweet Aryana®
Floración	Época de Burlat. En Chile se ha observado coincidencia con Lapins.
Productividad	Muy alta
Entrada en producción	Muy precoz
Fruta	Fruta acorazonada simétrica, color rojo brillante (CTFL 4) a rojo purpura brillante (CTIFL 5-6), buen sabor, dulce (18°brix), aromática, pedúnculo de longitud media, calibre (30 -32 mm), susceptible a partidura por lluvia.
Período cosecha	<b>Burlat +14 a +16 días en origen. Temporada 2018/2019 madurez de cosecha en el Tambo en época Santina.</b> Temporada 2018/2019 en el Tambo: aplicación dormex 17 de Julio, sin aplicación de giberélico.
Consideraciones	Maduración uniforme, la fruta se mantiene bien colgando en el árbol. Óptimo comportamiento en portainjertos de bajo vigor (Italia).



# FOTOS GENTILEZA DE JOSEP CUSSÓ -ESPAÑA

SWEET GABRIEL™ PA3 UNIBO cv



"© ANA Chile, 2016. El material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de ANA Chile, de acceso restringido, pudiendo su divulgación no autorizada traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados, prohibida su reproducción y comunicación."



# PA 3 UNIBO CV SWEET GABRIEL® -CENTRO EVALUATIVO EL TAMBO

TEMPORADA 2019/2020

Plantas año 2016/Colt



“© ANA Chile, 2016. El material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de ANA Chile, de acceso restringido, pudiendo su divulgación no autorizada traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados, prohibida su reproducción y comunicación.”

# SERIE SWEET CHERRIES: SWEET VALINA® PA4 UNIBO<sub>CV</sub>

(ORIGEN: ITALIA)

	CARACTERIZACIÓN
Hábito de crecimiento	Semi-abierto, muy vigor alto
Autofértil	No, autoincompatible, <b>alelos S3S4</b>
Polinizantes	Sweet Aryana®
Floración	1 – 2 días después de Burlat. En Chile se ha observado coincidencia con Lapins.
Productividad	Alta y constante
Entrada en producción	Media
Fruta	Fruta acorazonada simétrica, color rojo brillante (CTFL 4) a rojo purpura brillante (CTIFL 5-6), buen sabor, dulce (19°brix), aromática , pedúnculo de longitud media, calibre grande (32 -34 mm), altamente susceptible a partidura por lluvia.
Período cosecha	<b>Burlat +15 a +18 días en origen. Temporada 2018/2019 madurez de cosecha en el Tambo se estima 7-10 días antes de Lapins.</b>
Consideraciones	Maduración uniforme, la fruta se mantiene bien colgando en el árbol.





# FOTOS GENTILEZA DE JOSEP CUSSÓ -ESPAÑA

SWEET VALINA™ PA4 UNIBO cv



"© ANA Chile, 2016. El material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de ANA Chile, de acceso restringido, pudiendo su divulgación no autorizada traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados, prohibida su reproducción y comunicación."



# CENTRO EVALUATIVO PAINE

## TEMPORADA 2019/2020

SWEET VALINA™ PA4 UNIBO cv



“© ANA Chile, 2016. El material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de ANA Chile, de acceso restringido, pudiendo su divulgación no autorizada traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados, prohibida su reproducción y comunicación.”



# SELECCIÓN PISUE 376

	CARACTERIZACIÓN
Parentales	Polinización abierta 'Kupnoplodnaja'
Autofértil	No , <b>autoincompatible, alelos S6S9</b>
Polinizantes	Lapins, Staccato, Vanda
Floración	Media, en Alemania 4 días antes de Regina. En Chile se ha visto un poco después de Lapins o un poco antes dependiendo del año. Temporada 2018/2019 en Paine se registró plena flor 10/09 en Paine (Lapins 17 Sept). Temporada 2017/2018 en Paine se registró plena flor el 20/09 y Lapins estaba en 90% flor.
Productividad	Moderada, en zonas con suficiente acumulación de frío como Cumpeo (app 1600 HF), ha llegado a producciones 8,5-9 kilos /planta con un muy buen calibre, lo que implica que el productor puede omitir labor de raleo. No recomendada para zonas de baja acumulación de horas frío. Hay ensayos en Sagrada Familia (700-800 HF) que se están siguiendo actualmente para seguir su comportamiento productivo la temporada 2019/2020.
Fruta	Fruta forma acorazonada, atractiva, color rojo caoba, buen calibre (32 mm), alta firmeza (80 Durofel), muy buen sabor, altos SS (20-22°brix), pedúnculo medio a largo de buen grosor y adherencia, buena tolerancia a partidura por lluvia.
Período cosecha	<b>13 días después de Burlat. Período de cosecha en Chile se situaría entre Rainier y Bing.</b>
Postcosecha	Se observa buena a los 30 y 40 días de almacenaje en bolsa atmosfera modificada.
Consideraciones	Por su alto nivel de SS podría cosecharse hasta una semana antes con color rojo brillante. Se mantiene alto nivel de SS y firmeza en el árbol por amplio período de tiempo.



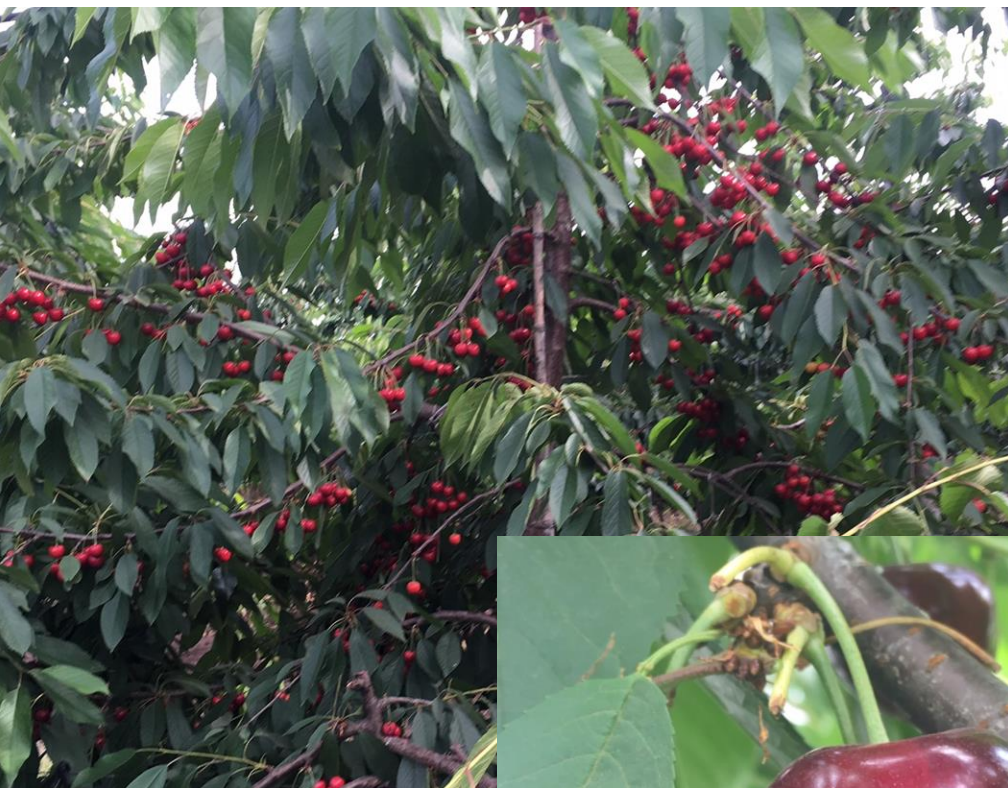
## Fotos visita Alemania Erfurt 2015



“© ANA Chile, 2016. El material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de ANA Chile, de acceso restringido, pudiendo su divulgación no autorizada traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados, prohibida su reproducción y comunicación.”



# Pisue 376 Los Lingues (Antumapu) Temporada 2019/2020



“© ANA Chile, 2016. El material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de ANA Chile, de acceso restringido, pudiendo su divulgación no autorizada traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados, prohibida su reproducción y comunicación.”



# Pisue 376 San Clemente (Agrofruta) Temporada 2019/2020



“© ANA Chile, 2016. El material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de ANA Chile, de acceso restringido, pudiendo su divulgación no autorizada traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados, prohibida su reproducción y comunicación.”



# AREKO

(ORIGEN: ALEMANIA, JKI)

	CARACTERIZACIÓN
Parentales	Kordia x Regina
Hábito de crecimiento	Vigor medio, levemente erecto. Buena emisión de laterales.
Autofertilidad	Autoincompatible, <b>alelos S1S3</b>
Polinizantes	Carmen, Kordia, Karina (datos Alemania). De acuerdo con alelos y floración época Kordia, puede servir también Skeena.
Floración	<b>Época Kordia (mediciones promedio en Alemania por 15 años).</b> La escasa experiencia local aún no permite llegar a determinar su fecha con exactitud.
Productividad	Buena y constante (descripción en origen). Alta cantidad de dardos por metro lineal.
Fruta	Acorazonado simétrico, similar a Kordia en forma y color, buen calibre (30 mm), algo mayor que Kordia con mayor relación diámetro/largo. Muy buen sabor dulce, buena firmeza, algo mayor a Kordia. Pedicelo largo y más grueso que el de Kordia. Según la experiencia alemana sería de maduración uniforme y tendría una buena tolerancia a partidura por lluvia.
Período cosecha	En Alemania cosecha en época Kordia o 3 a 4 días antes en algunas zonas. La escasa experiencia local aún no permite llegar a determinar su fecha con exactitud en zonas más cálidas. Temporada 2019/2020 se tendrá más información.

“© ANA Chile, 2016. El material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de ANA Chile, de acceso restringido, pudiendo su divulgación no autorizada traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados, prohibida su reproducción y comunicación.”

# VARIEDAD AREKO

(ORIGEN: ALEMANIA)



“© ANA Chile, 2016. El material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de ANA Chile, de acceso restringido, pudiendo su divulgación no autorizada traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados, prohibida su reproducción y comunicación.”



# Areko Sagrada Familia (Agrizano) Temporada 2019/2020



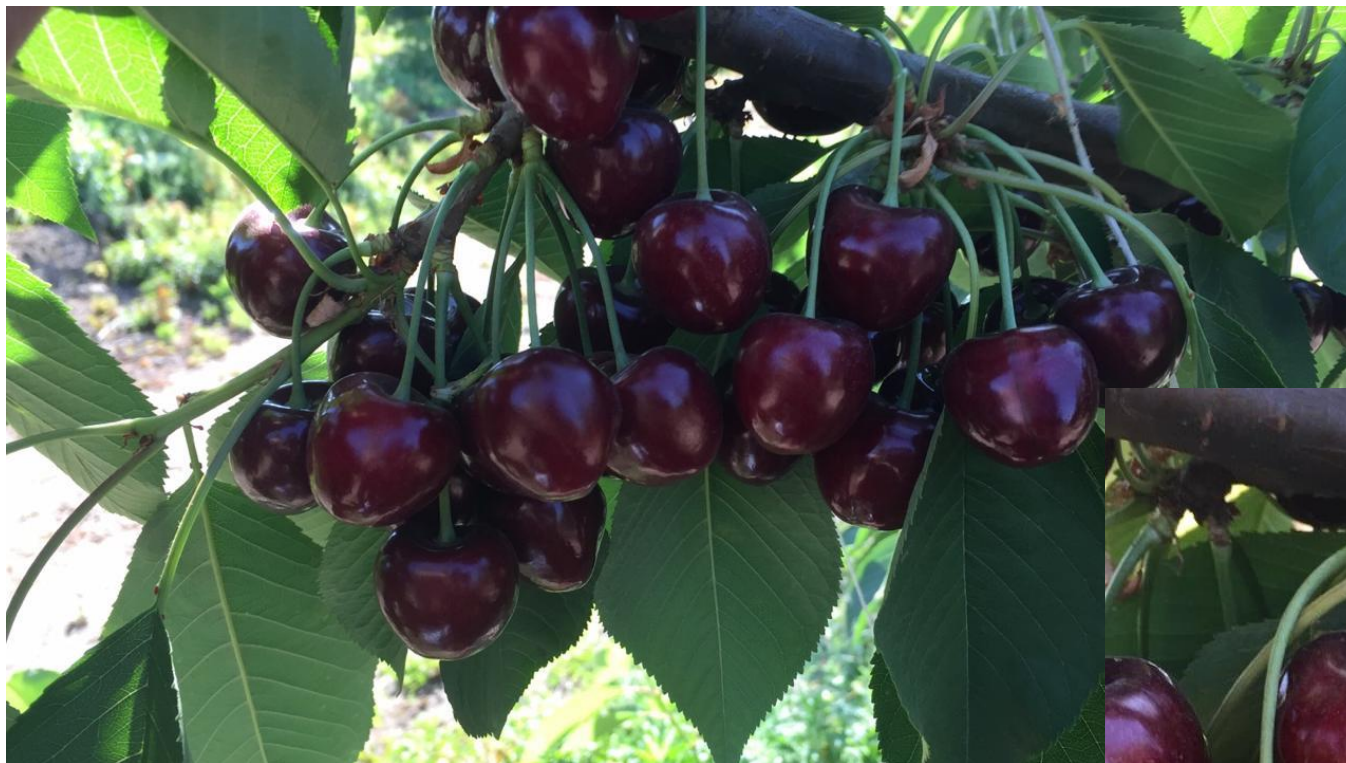
10/12/19



“© ANA Chile, 2016. El material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de ANA Chile, de acceso restringido, pudiendo su divulgación no autorizada traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados, prohibida su reproducción y comunicación.”



# Areko San Clemente (Agrofruta) Temporada 2019/2020



“© ANA Chile, 2016. El material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de ANA Chile, de acceso restringido, pudiendo su divulgación no autorizada traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados, prohibida su reproducción y comunicación.”



# TIP TOP CV

(ORIGEN: USA)

	CARACTERIZACIÓN
Hábito de crecimiento	Similar a Bing. Ramificación erecta.
Autofértil	No. Alelos S1S4
Floración	Igual período que Bing y Sweet heart
Polinizantes	Bing, Sweetheart, Santina
Productividad	Normal a alta al comparar con Bing
Entrada en producción	Precoz, producción anual constante
Fruta	Fruta acorazonada, bicolor, buen sabor, dulce (23-27°brix), aromática, calibre (27-30 mm), pedicelo medio a largo, baja susceptibilidad a partidura por lluvia.
Período cosecha	<b>Aprox. 11 días antes que Rainier</b>
Consideraciones	Para uso de marca Skylar rae®, el parámetro de cosecha promedio 22 brix con firmezas promedio de 450 firmtech. Variedad Club.



## Tip Top cv – Localidad San Clemente VII R



“© ANA Chile, 2016. El material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de ANA Chile, de acceso restringido, pudiendo su divulgación no autorizada traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados, prohibida su reproducción y comunicación.”



# SERIE SWEET CHERRIES: SWEET SARETTA® PA5 UNIBO cv

(ORIGEN: ITALIA)

	CARACTERIZACIÓN
Hábito de crecimiento	Abierto, buena ramificación, vigor alto
Autofértil	<b>Sí , autocompatible, alelos S3S4'</b>
Floración	1 – 2 días después de Burlat
Productividad	Alta y constante
Entrada en producción	Muy precoz
Fruta	Fruta acorazonada simétrica, color rojo brillante (CTFL 4) a rojo bermellón (CTIFL 5), buen sabor, dulce (17,5°brix), aromática , pedúnculo de longitud media a corto, calibre (30 -32 mm), altamente susceptible a partidura por lluvia.
Período cosecha	<b>Burlat +22 a +24 días. Época Kordia</b>
Consideraciones	Maduración uniforme, la fruta se mantiene bien colgando en el árbol. <b>En Chile los primeros árboles para evaluación se plantarán en primavera 2019.</b>



# FOTOS GIRA TÉCNICA ANA CHILE - ALEMANIA JULIO 2019

SWEET SARETTA™ PA5 UNIBO cv



“© ANA Chile, 2016. El material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de ANA Chile, de acceso restringido, pudiendo su divulgación no autorizada traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados, prohibida su reproducción y comunicación.”



# SERIE SWEET CHERRIES: SWEET STEPHANY® PA7 UNIBO cv

(ORIGEN: ITALIA)

	CARACTERIZACIÓN
Hábito de crecimiento	Abierto, buena ramificación, vigor alto
Autofértil	<b>Sí , autocompatible, alelos S3S4'</b>
Floración	1 – 2 días después de Burlat
Productividad	Muy alta y constante
Entrada en producción	Muy precoz
Fruta	Fruta acorazonada simétrica, color rojo brillante (CTFL 4) a rojo bermellón (CTIFL 5), buen sabor, dulce (20°brix), aromática, calibre (32 mm), altamente susceptible a partidura por lluvia.
Período cosecha	<b>Burlat +25 a +27 días. Su cosecha sería unos 3 días antes de Regina.</b>
Consideraciones	Maduración uniforme, la fruta se mantiene bien colgando en el árbol. <b>En Chile los primeros árboles para evaluación se plantarán en primavera 2019.</b>



# FOTOS GIRA TÉCNICA ANA CHILE - ALEMANIA JULIO 2019

SWEET STEPHANY™ PA7 UNIBO cv



“© ANA Chile, 2016. El material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de ANA Chile, de acceso restringido, pudiendo su divulgación no autorizada traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados, prohibida su reproducción y comunicación.”



# RESULTADOS PRELIMINARES EVALUACIONES

TEMPORADA 2019/2020



“© ANA Chile, 2016. El material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de ANA Chile, de acceso restringido, pudiendo su divulgación no autorizada traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados, prohibida su reproducción y comunicación.”

# DATOS A COSECHA NIMBA -TEMPORADA 2019/2020 (Fuente: ANA Chile/V&F)

LUGAR	PORTA INJERTO	DIA DE COSECHA	GA3	Calibre (mm)	Firmeza (Durofel)	Sólidos Solubles (°Brix)
Paine	Gisela 12	30/10	No	19% 28 mm; 57% 30 mm ;5% 32 mm	84,4 (Rojo)/ 81,5 (Rojo caoba)	17,4 (Rojo)/21,6 (Rojo caoba)
Paine	Colt	30/10	No	63% 28 mm; 13% 30 mm	79-84 (Rojo) / 80-85 (Rojo Caoba)	16,9 (Rojo)/ 21,2 Brix (Rojo Caoba)
Paine	Maxma 14	30/10	No	30% 28 mm; 30% 30 mm		
El Tambo	Gisela 12	07/11	SI	20% 28 mm; 58% 30 mm ;23% 32 mm	76,5 (Rojo caoba)/ 78 (Caoba oscuro)	19,6 (Rojo caoba)/ Caoba Oscuro (26,8)
El Tambo	Colt	07/11	No	20% 28 mm; 60% 30 mm ;15% 32 mm	83 (Rojo caoba)/ 75,4 (Caoba oscuro)	17,8 (Rojo Caoba)/ 19,2 ( Caoba Oscuro)
El Tambo	Maxma 14	07/11	No	49% 28 mm; 33% 30 mm	75,6 (Rojo caoba)/ 78 (Caoba oscuro)	17,6 (Rojo)/22 (Rojo caoba)
El Tambo	Gisela 12	07/11	No	34% 28 mm; 61% 30 mm		



“© ANA Chile, 2016. El material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de ANA Chile, de acceso restringido, pudiendo su divulgación no autorizada traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados, prohibida su reproducción y comunicación.”



# NIMBA EVALUACIÓN A COSECHA- RANCO CHERRIES

Nombre variedad

Nimba

Portainjerto

(En blanco)

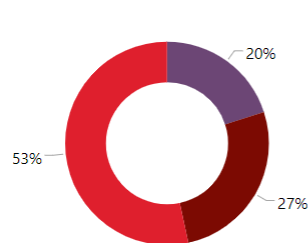
Observaciones

(En blanco)

Fecha

02-11-2019

Distribución de color PUC (%)



Porcentaje (%) por Defecto



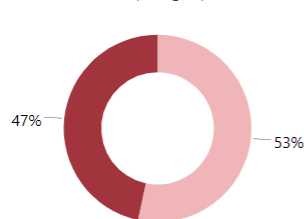
Sólidos Solubles (\*brix) por calibre



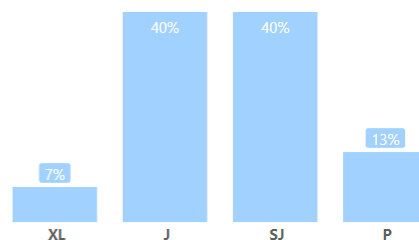
Acidez (%) por grupo de color



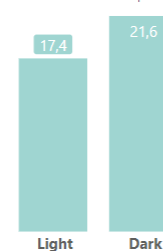
Distribución de color por grupo (%)



Distribución de calibre (%)



Sólidos Solubles (\*brix) por grupo c...



SS promedio

19,48

Largo pedicelos (cm)

6.02

Acidez promedio

0,60

Grosor pedicelos (mm)

(En blanco)



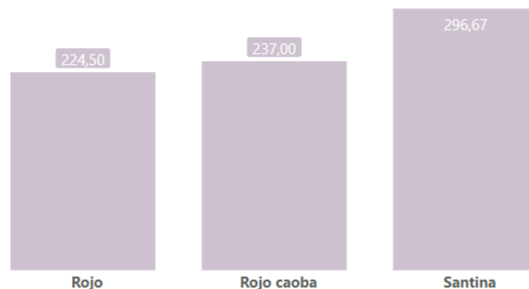
# NIMBA EVALUACIÓN A COSECHA- RANCO CHERRIES

Nombre variedad <b>Nimba</b>	Portainjerto <b>(En blanco)</b>	Observaciones <b>(En blanco)</b>	Fecha <b>02-11-2019</b>
---------------------------------	------------------------------------	-------------------------------------	----------------------------

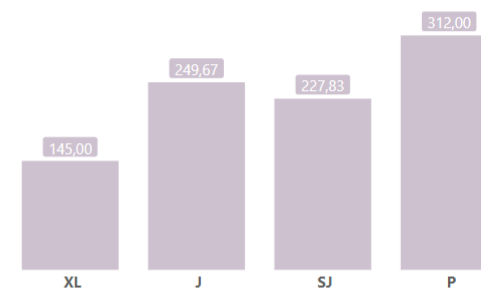
Firmeza (gf/mm) por grupo de color



Firmeza (gf/mm) por color PUC



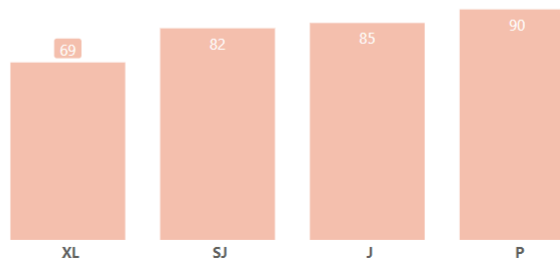
Firmeza (gf/mm) por calibre



Firmeza (durofel) por grupo de color



Firmeza (durofel) por calibre



Firmeza promedio firmpro

**242,27**

Firmeza prom. durofel

**83,36**





# NIMBA EVALUACIÓN OPEN BOX 27 DÍAS - RANCO CHERRIES

Nombre variedad	Portainjerto	Origen	GA3	Cosecha	Apertura	Días postcosecha	Color	Kilos
Nimba	Maxma 14	Tambo	Sin GA3	07-11-19	04-12-19	27	Mix	2,30



## Parámetros sensoriales (1-10), donde 10 es más o mejor

Apariencia	Sabor	Firmeza	Crocancia	Dulzor	Acidez
10,00	8,00	7,00	10,00	9,00	5,00

## Fruta color Light

Acidez (%)	Brix	Durofel	Firmeza	Firmpro
0,68	17,6			

## n Defecto

n Defecto	%
1 % pitting leve	21,4
2 % pitting moderado	0,0
3 % pitting severo	0,0
4 % sutura leve	0,0
5 % sutura severa	0,0
6 % manchas varietales	7,1
7 % cracking	2,4
8 % pedicelos verde-pardo	2,4
9 % pedicelos pardos	0,0
10 % frutos blandos	7,1
11 % frutos deshidratados	4,8
12 % piel lagarto	0,0
13 % falta pedicelo	0,0

## Fruta color Dark

Acidez (%)	Brix	Durofel	Firmeza	Firmpro
0,68	22,0			

## n Defecto

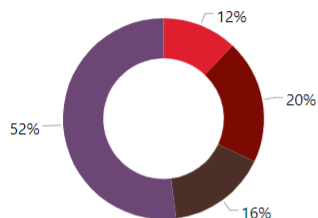
n Defecto	%
1 % pitting leve	28,0
2 % pitting moderado	0,0
3 % pitting severo	0,0
4 % sutura leve	0,0
5 % sutura severa	0,0
6 % manchas varietales	28,0
7 % cracking	2,0
8 % pedicelos verde-pardo	6,0
9 % pedicelos pardos	0,0
10 % frutos blandos	2,0
11 % frutos deshidratados	2,0
12 % piel lagarto	2,0
13 % falta pedicelo	0,0



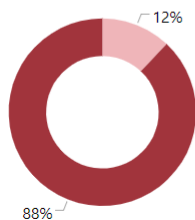
# NIMBA EVALUACIÓN A COSECHA- RANCO CHERRIES

Nombre variedad <b>Nimba</b>	Portainjerto <b>(En blanco)</b>	Observaciones <b>Sin giberélico</b>	Fecha <b>07-11-2019</b>
---------------------------------	------------------------------------	--	----------------------------

Distribución de color PUC (%)



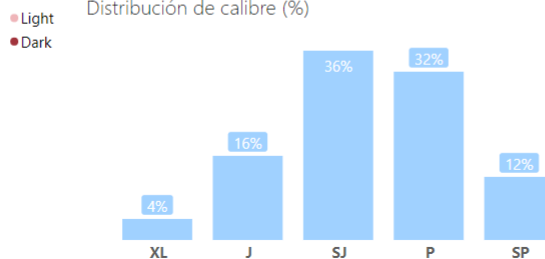
Distribución de color por grupo (%)



Porcentaje (%) por Defecto



Distribución de calibre (%)



Sólidos Solubles (\*brix) por calibre



Acidez (%) por grupo de color



Sólidos Solubles (\*brix) por grupo c...



SS promedio

**17,76**

Largo pedicelos (cm)

**3,92**

Acidez promedio

**0,86**

Grosor pedicelos (mm)

**1,15**





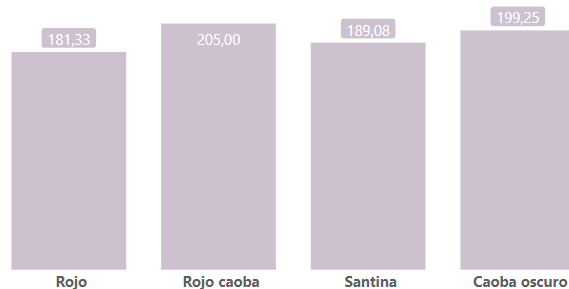
# NIMBA EVALUACIÓN A COSECHA- RANCO CHERRIES

Nombre variedad <b>Nimba</b>	Portainjerto <b>(En blanco)</b>	Observaciones <b>Sin giberélico</b>	Fecha <b>07-11-2019</b>
---------------------------------	------------------------------------	--	----------------------------

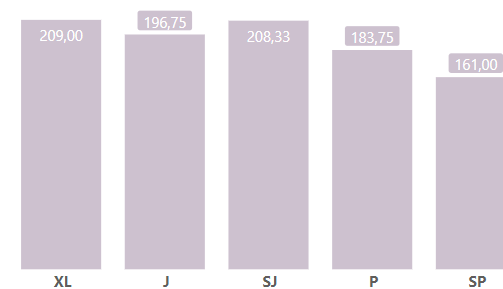
Firmeza (gf/mm) por grupo de color



Firmeza (gf/mm) por color PUC



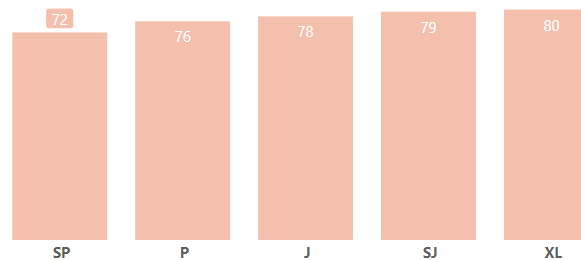
Firmeza (gf/mm) por calibre



Firmeza (durofel) por grupo de color



Firmeza (durofel) por calibre



Firmeza promedio firmpro

**192,96**

Firmeza prom. durofel

**76,99**



# NIMBA EVALUACIÓN POSTCOSECHA 27 DÍAS - RANCO CHERRIES

Nombre variedad	Portainjerto	Origen	GA3	Cosecha	Apertura	Días postcosecha	Color	Kilos
Nimba	Maxma 14	Tambo	Sin GA3	07-11-19	04-12-19	27	Mix	2,30



## Parámetros sensoriales (1-10), donde 10 es más o mejor

Apariencia	Sabor	Firmeza	Crocancia	Dulzor	Acidez
10,00	8,00	7,00	10,00	9,00	5,00

## Fruta color Light

Acidez (%)	Brix	Durofel	Firmeza	Firmpro
0,68	17,6			

## Fruta color Dark

Acidez (%)	Brix	Durofel	Firmeza	Firmpro
0,68	22,0			

n Defecto	%	n Defecto	%
1 % pitting leve	21,4	1 % pitting leve	28,0
2 % pitting moderado	0,0	2 % pitting moderado	0,0
3 % pitting severo	0,0	3 % pitting severo	0,0
4 % sutura leve	0,0	4 % sutura leve	0,0
5 % sutura severa	0,0	5 % sutura severa	0,0
6 % manchas varietales	7,1	6 % manchas varietales	28,0
7 % cracking	2,4	7 % cracking	2,0
8 % pedicelos verde-pardo	2,4	8 % pedicelos verde-pardo	6,0
9 % pedicelos pardos	0,0	9 % pedicelos pardos	0,0
10 % frutos blandos	7,1	10 % frutos blandos	2,0
11 % frutos deshidratados	4,8	11 % frutos deshidratados	2,0
12 % piel lagarto	0,0	12 % piel lagarto	2,0
13 % falta pedicelo	0,0	13 % falta pedicelo	0,0





# NIMBA EVALUACIÓN POSTCOSECHA 29 DÍAS - RANCO CHERRIES

Nombre variedad	Portainjerto	Origen	GA3	Cosecha	Apertura	Días postcosecha	Color	Kilos
Nimba	Colt	Tambo	Sin GA3	07-11-19	06-12-19	29	Dark	1,27



## Parámetros sensoriales (1-10), donde 10 es más o mejor

Apariencia	Sabor	Firmeza	Crocancia	Dulzor	Acidez
8,00	9,00	8,33	7,33	8,33	4,33

## Fruta color Light

Acidez (%) Brix Durofel Firmeza Firmpro

## Fruta color Dark

Acidez (%) Brix Durofel Firmeza Firmpro

n Defecto



%

n Defecto

%



	88	276
1 % pitting leve		7,3
2 % pitting moderado		0,0
3 % pitting severo		0,0
4 % sutura leve		0,0
5 % sutura severa		0,0
6 % manchas varietales		0,0
7 % cracking		2,1
8 % pedicelos verde-pardo		2,5
9 % pedicelos pardos		0,0
10 % frutos blandos		0,0
11 % frutos deshidratados		20,8
12 % piel lagarto		0,5
13 % falta pedicelo		0,0



## DATOS A COSECHA PACIFIC RED -TEMPORADA 2019/2020 (Fuente: ANA Chile/V&F)

LUGAR	PI	FECHA COSECHA	GA3	Calibre (mm)	Firmeza (Durofel)	Sólidos Solubles (°Brix)
Paine	Gisela 12	30/11	No	60%28 mm; 16% 30 mm	84 (Rojo)/ 79,5 (Rojo Caoba)	22,6 (Rojo)/ 18,5 (Rojo Caoba)

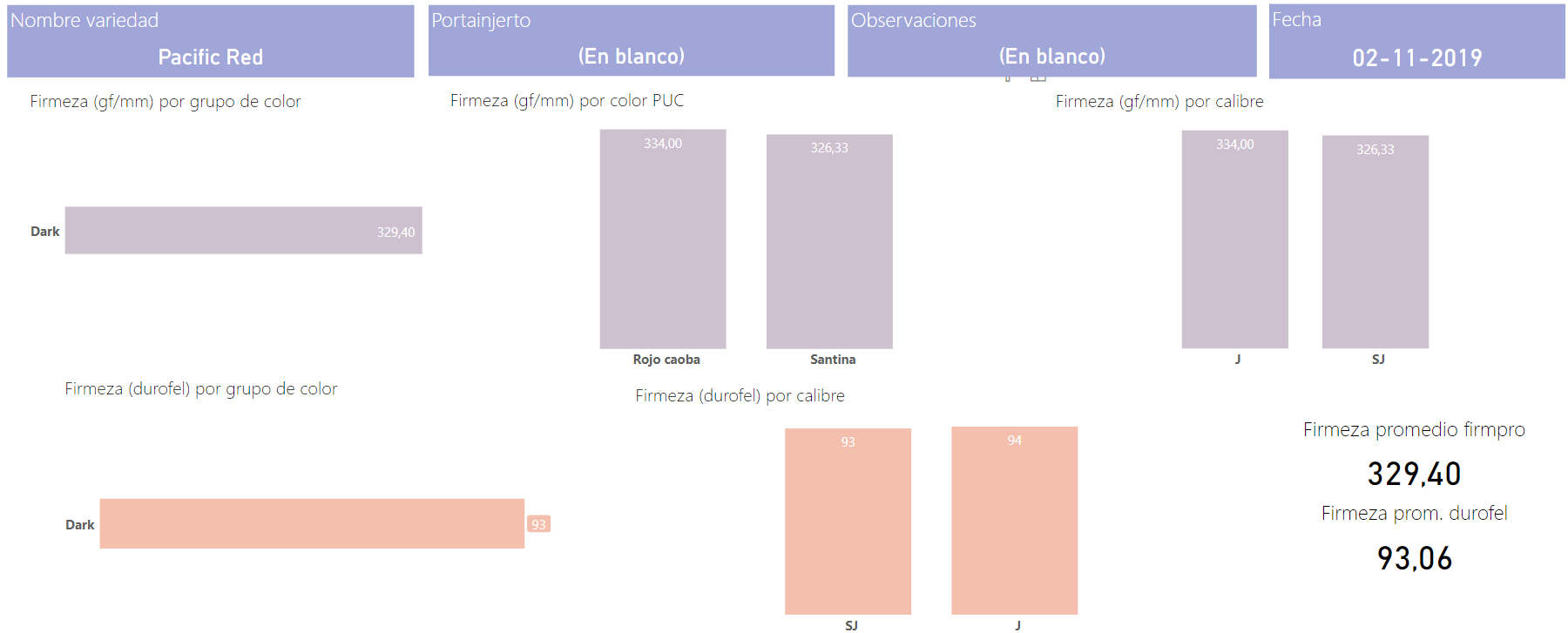


Apertura 26 días en MAP





# PACIFIC RED EVALUACIÓN A COSECHA- RANCO CHERRIES



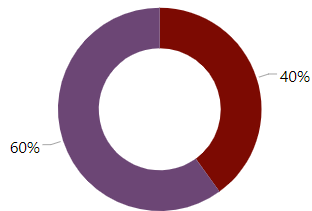
# PACIFIC RED EVALUACIÓN A COSECHA- RANCO CHERRIES

## Recepción de nuevas variedades

id: 2 | Variedad: Todas | Portainjerto: Todas | Fecha: Todas | Semana: Todas

Nombre variedad: Pacific Red | Portainjerto: (En blanco) | Observaciones: (En blanco) | Fecha: 02-11-2019

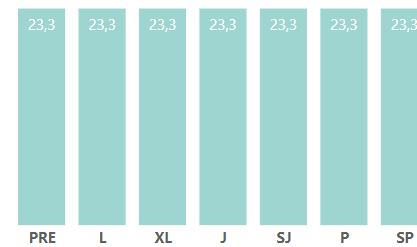
Distribución de color PUC (%)



Porcentaje (%) por Defecto



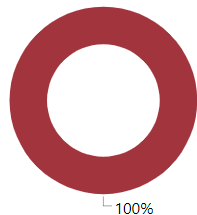
Sólidos Solubles (\*brix) por calibre



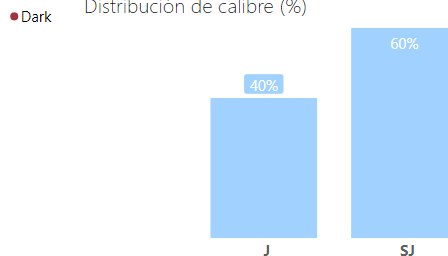
Acidez (%) por grupo de color



Distribución de color por grupo (%)



Distribución de calibre (%)



Sólidos Solubles (\*brix) por grupo c...



SS promedio

23,30

Largo pedicelos (cm)

3,34

Acidez promedio

1,50

Grosor pedicelos (mm)

(En blanco)





# DATOS A COSECHA SWEET ARYANA™ -TEMPORADA 2019/2020 (Fuente: ANA Chile/V&F)

LUGAR	PI	DIA DE COSECHA	GA3	Calibre (mm)	Firmeza (Durofel)	Sólidos Solubles (°Brix)
El Tambo	Colt	06/11	Si	58% 28 mm/ 23% > 30 mm	75 (Rojo) /78 (Rojo Caoba)/ 75 (Caoba Oscuro)	17 (Rojo) /19,4 (Rojo Caoba)/ 21,4 (Caoba Oscuro)
El Tambo	Colt	06/11	No	47% 28mm / 8% 30 mm	86,7 (Rojo) /78,7 (Rojo Caoba)/ 76,9 (Caoba Oscuro)	17 (Rojo) / 20,1 (Rojo Caoba)/ 23,5 (Caoba Oscuro)
Paine	Gisela 12	11/11	No		81,5 (Rojo Caoba)/79 (Caoba Oscuro)	18,3 (Rojo Caoba)/21,5 (Caoba Oscuro)
Paine	Gisela 12	11/11	Si	52% 28 a 30 mm	86,1 (Rojo) /87,5 (Rojo Caoba)/ 90 (Caoba Oscuro)/91,1 (Negro)	20,2 (Rojo) /22,3 (Rojo Caoba)/ 25,5 (Caoba Oscuro)/29,9 (Negro)
Paine	Colt	15/11	Si		85,4 (Rojo) /82,4 (Rojo Caoba)/90 (Negro)	21 (Rojo) /22,8 (Rojo Caoba)/30 (Negro)



“© ANA Chile, 2016. El material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de ANA Chile, de acceso restringido, pudiendo su divulgación no autorizada traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados, prohibida su reproducción y comunicación.”

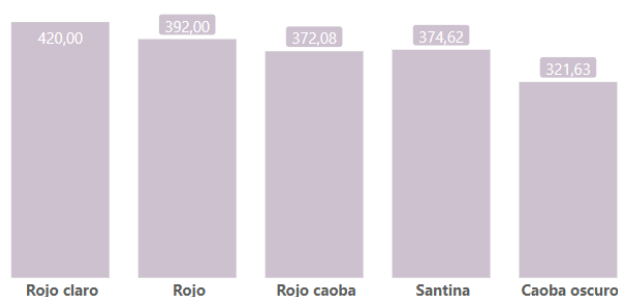
# SWEET ARYANA™ PA1UNIBOcv EVALUACIÓN A COSECHA- RANCO CHERRIES

Nombre variedad	Portainjerto	Observaciones	Fecha
Sweet Aryana	(En blanco)	(En blanco)	02-11-2019

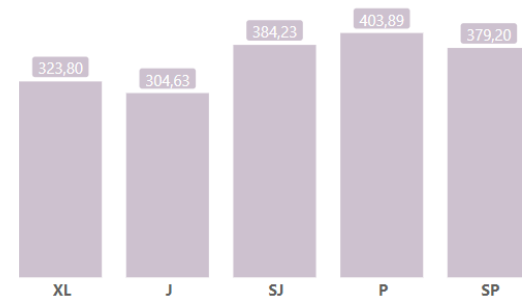
Firmeza (gf/mm) por grupo de color



Firmeza (gf/mm) por color PUC



Firmeza (gf/mm) por calibre



Firmeza (durofel) por grupo de color



Firmeza (durofel) por calibre



Firmeza promedio firmpro

**371,47**

Firmeza prom. durofel

**94,24**

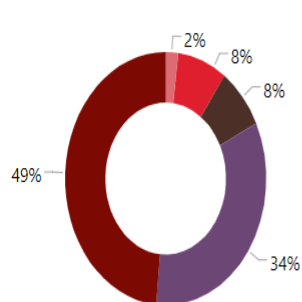




# SWEET ARYANA™ PA1UNIBOcv EVALUACIÓN A COSECHA- RANCO CHERRIES

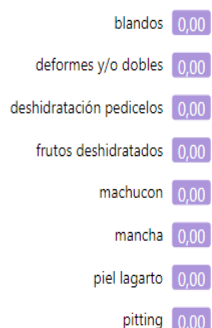
Nombre variedad <b>Sweet Aryana</b>	Portainjerto <b>(En blanco)</b>	Observaciones <b>(En blanco)</b>	Fecha <b>02-11-2019</b>
--	------------------------------------	-------------------------------------	----------------------------

Distribución de color PUC (%)



- Rojo claro
- Rojo
- Caoba oscuro
- Santina
- Rojo caoba

Porcentaje (%) por Defecto



Sólidos Solubles (°brix) por calibre



Acidez (%) por grupo de color

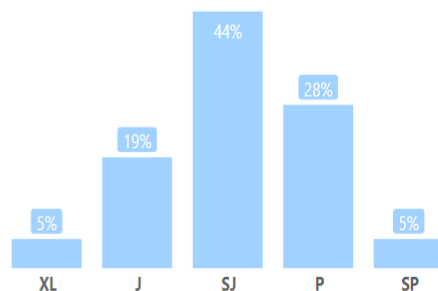


Distribución de color por grupo (%)



- Light
- Dark

Distribución de calibre (%)



Sólidos Solubles (°brix) por grupo c...



SS promedio

**19,47**

Largo pedicelos (cm)

**3,44**

Acidez promedio

**0,80**

Grosor pedicelos (mm)

**(En blanco)**



# SWEET ARYANA™ PA1UNIBOcv POSTCOSECHA 26 DÍAS- RANCO CHERRIES

Nombre variedad	Portainjerto	Origen	GA3	Cosecha	Apertura	Días postcosecha	Color	Kilos
Sweet Aryana	Colt	Paine	Sin GA3	02-11-19	28-11-19	26	Light	2,52



## Parámetros sensoriales (1-10), donde 10 es más o mejor

Apariencia	Sabor	Firmeza	Crocancia	Dulzor	Acidez
10,00	10,00	10,00	10,00	7,00	8,00

## Fruta color Light

Acidez (%)	Brix	Durofel	Firmeza	Firmpro
0,68	17,3	95		355

## Fruta color Dark

Acidez (%)	Brix	Durofel	Firmeza	Firmpro
0,68				

## n Defecto

%

1 % pitting leve	19,4
2 % pitting moderado	4,3
3 % pitting severo	0,4
4 % sutura leve	0,5
5 % sutura severa	0,0
6 % manchas varietales	1,5
7 % cracking	4,4
8 % pedicelos verde-pardo	4,0
9 % pedicelos pardos	0,0
10 % frutos blandos	0,0
11 % frutos deshidratados	0,0
12 % piel lagarto	0,0
13 % falta pedicelo	0,0

## n Defecto

%





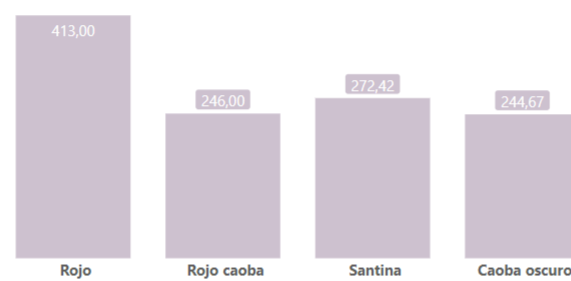
# SWEET ARYANA™ PA1UNIBOcv EVALUACIÓN A COSECHA- RANCO CHERRIES

Nombre variedad <b>Sweet Aryana</b>	Portainjerto <b>(En blanco)</b>	Observaciones <b>Con giberélico</b>	Fecha <b>06-11-2019</b>
--	------------------------------------	--	----------------------------

Firmeza (gf/mm) por grupo de color



Firmeza (gf/mm) por color PUC



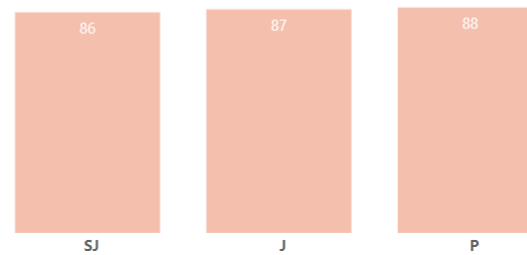
Firmeza (gf/mm) por calibre



Firmeza (durofel) por grupo de color



Firmeza (durofel) por calibre



Firmeza promedio firmpro

**264,15**

Firmeza prom. durofel

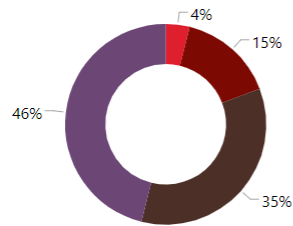
**86,56**



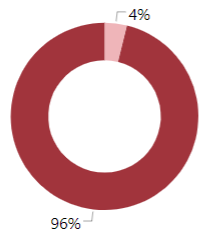
# SWEET ARYANA™ PA1UNIBOcv EVALUACIÓN A COSECHA- RANCO CHERRIES

Nombre variedad <b>Sweet Aryana</b>	Portainjerto <b>(En blanco)</b>	Observaciones <b>Con giberélico</b>	Fecha <b>06-11-2019</b>
--	------------------------------------	--	----------------------------

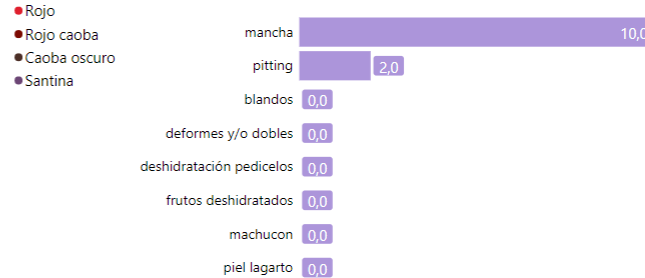
Distribución de color PUC (%)



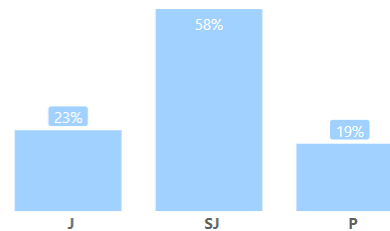
Distribución de color por grupo (%)



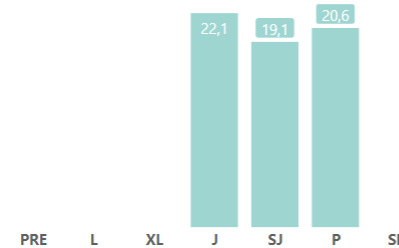
Porcentaje (%) por Defecto



Distribución de calibre (%)



Sólidos Solubles (°brix) por calibre



Acidez (%) por grupo de color



Sólidos Solubles (°brix) por grupo c...



SS promedio

**20,60**

Largo pedicelos (cm)

**3,45**

Acidez promedio

**0,75**

Grosor pedicelos (mm)

**1,28**





# SWEET ARYANA™ PA1UNIBOcv POSTCOSECHA 26 DÍAS- RANCO CHERRIES

Sweet Aryana      Colt      Tambo      Con GA3      06-11-19      02-12-19      26      Dark      2,55



## Parámetros sensoriales (1-10), donde 10 es más o mejor

Apariencia	Sabor	Firmeza	Crocancia	Dulzor	Acidez
8,00	5,00	5,00	3,00	5,00	4,00

## Fruta color Light

Acidez (%)	Brix	Durofel	Firmeza	Firmpro
0,74				

## Fruta color Dark

Acidez (%)	Brix	Durofel	Firmeza	Firmpro
0,74	19,6	87		261

n Defecto

%

n Defecto

%

5 % sutura severa	1,0
4 % sutura leve	2,0
3 % pitting severo	0,0
2 % pitting moderado	1,9
1 % pitting leve	11,2
12 % piel lagarto	0,0
8 % pedicelos verde-pardo	0,0
9 % pedicelos pardos	0,0
6 % manchas varietales	1,5
11 % frutos deshidratados	1,2
10 % frutos blandos	0,0
13 % falta pedicelo	0,0
7 % cracking	0,5



# DATOS A COSECHA SWEET LORENZ™ PA2UNIBOcv-TEMPORADA 2019/2020

(Fuente: ANA Chile/V&F)

LUGAR	PI	DIA DE COSECHA	GA3	Calibre (mm)	Firmeza (Durofel)	Sólidos Solubles (°Brix)
El Tambo	Colt	09/11	No	24% 28 mm; 20% 30 mm; 13% 32 mm	75,5 (Rojo )/ 75,4 (Rojo Caoba)/ 74,6 (Caoba Oscuro)	16,5 (Rojo )/18,4 (Rojo Caoba)/ 22 (Caoba Oscuro)
El Tambo	Colt	15/11	10 ppm	11% 28 mm; 37% 30 mm; 52% 32 mm	75,8 (Rojo )/ 76,4 (Rojo Caoba)	17,6 (Rojo )/19,8 (Rojo Caoba)
Paine	Colt	15/11	No	8% 28 mm; 45% 30 mm; 47% 32 mm	79,2 (Rojo Caoba)/ 81,1 (Caoba Oscuro)/ 78,5 (Negro)	19,2 (Rojo Caoba)/ 22,3 (Caoba Oscuro) /27,4 (Negro)



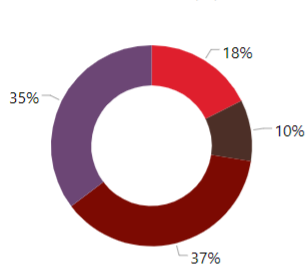
“© ANA Chile, 2016. El material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de ANA Chile, de acceso restringido, pudiendo su divulgación no autorizada traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados, prohibida su reproducción y comunicación.”



# SWEET LORENZ™ PA2UNIBOcv EVALUACIÓN A COSECHA- RANCO CHERRIES

Nombre variedad <b>Sweet Lorenz</b>	Portainjerto <b>Colt</b>	Observaciones <b>Con giberélico</b>	Fecha <b>09-11-2019</b>
--	-----------------------------	--	----------------------------

Distribución de color PUC (%)



- Rojo
- Caoba oscura
- Rojo caoba
- Santina

Porcentaje (%) por Defecto

blandos	0,00
deformes y/o dobles	0,00
deshidratación pedicelos	0,00
frutos deshidratados	0,00
machucon	0,00
mancha	0,00
piel lagarto	0,00
pitting	0,00
sin pedicelos	0,00
sutura leve	0,00
sutura marcada	0,00

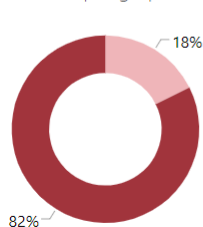
Sólidos Solubles (\*brix) por calibre



Acidez (%) por grupo de color

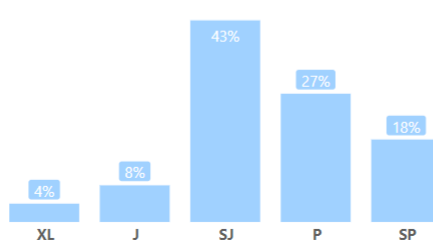


Distribución de color por grupo (%)



- Light
- Dark

Distribución de calibre (%)



Sólidos Solubles (\*brix) por grupo c...



SS promedio

**16,76**

Largo pedicelos (cm)

**3,80**

Acidez promedio

**0,74**

Grosor pedicelos (mm)

**1,43**



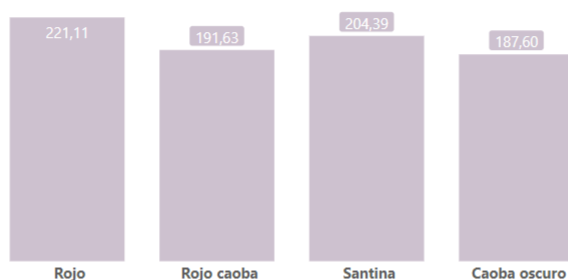
# SWEET LORENZ™ PA2UNIBOcv EVALUACIÓN A COSECHA- RANCO CHERRIES

Nombre variedad <b>Sweet Lorenz</b>	Portainjerto <b>Colt</b>	Observaciones <b>Con giberélico</b>	Fecha <b>09-11-2019</b>
--	-----------------------------	--	----------------------------

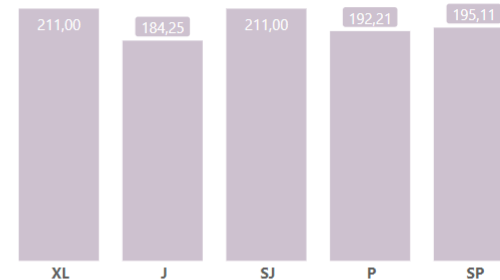
Firmeza (gf/mm) por grupo de color



Firmeza (gf/mm) por color PUC



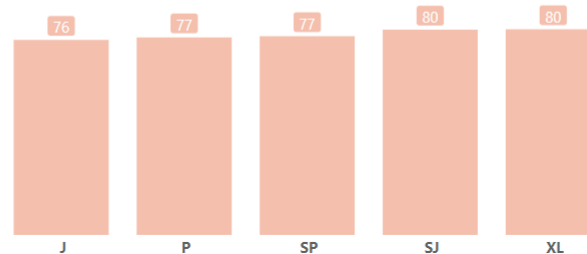
Firmeza (gf/mm) por calibre



Firmeza (durofel) por grupo de color



Firmeza (durofel) por calibre



Firmeza promedio firmpro

**200,94**

Firmeza prom. durofel

**78,36**





# SWEET LORENZ™ PA2UNIBOcv EVALUACIÓN POSTCOSECHA A 25 DÍAS - RANCO CHERRIES

Nombre variedad	Portainjerto	Origen	GA3	Cosecha	Apertura	Días postcosecha	Color	Kilos
Sweet Lorenz	Colt	Tambo	Con GA3	09-11-19	04-12-19	25	Mix	2,54



## Parámetros sensoriales (1-10), donde 10 es más o mejor

Apariencia	Sabor	Firmeza	Crocancia	Dulzor	Acidez
8,33	3,33	8,33	7,33	2,67	5,00

### Fruta color Light

Acidez (%)	Brix	Durofel	Firmeza	Firmpro
0,81	16,6			

### Fruta color Dark

Acidez (%)	Brix	Durofel	Firmeza	Firmpro
0,81	18,3			

### n Defecto

%

1 % pitting leve	5,0
2 % pitting moderado	0,0
3 % pitting severo	0,0
4 % sutura leve	4,0
5 % sutura severa	0,0
6 % manchas varietales	45,0
7 % cracking	1,0
8 % pedicelos verde-pardo	3,0
9 % pedicelos pardos	0,0
10 % frutos blandos	0,0
11 % frutos deshidratados	1,0
12 % piel lagarto	0,0
13 % falta pedicelo	1,0

### n Defecto

%

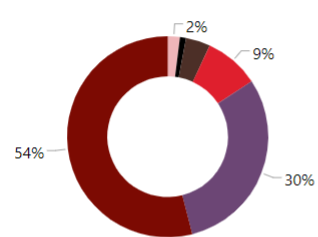
1 % pitting leve	18,6
2 % pitting moderado	0,0
3 % pitting severo	0,0
4 % sutura leve	1,4
5 % sutura severa	0,0
6 % manchas varietales	2,9
7 % cracking	0,0
8 % pedicelos verde-pardo	24,3
9 % pedicelos pardos	0,0
10 % frutos blandos	0,0
11 % frutos deshidratados	0,0
12 % piel lagarto	0,0
13 % falta pedicelo	1,4



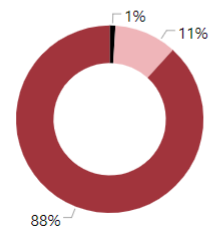
# SWEET LORENZ™ PA2UNIBOcv EVALUACIÓN A COSECHA- RANCO CHERRIES

Nombre variedad <b>Sweet Lorenz</b>	Portainjerto <b>Colt</b>	Observaciones <b>Paine</b>	Fecha <b>15-11-2019</b>
--	-----------------------------	-------------------------------	----------------------------

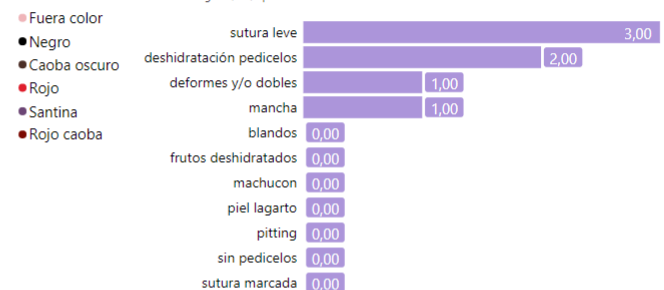
Distribución de color PUC (%)



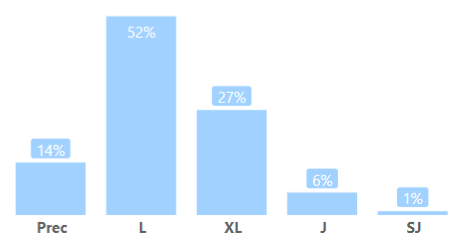
Distribución de color por grupo (%)



Porcentaje (%) por Defecto



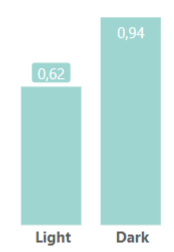
Distribución de calibre (%)



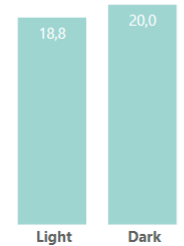
Sólidos Solubles (\*brix) por calibre



Acidez (%) por grupo de color



Sólidos Solubles (\*brix) por grupo de color



SS promedio

**19,47**

Largo pedicelos (cm)

**3.70**

Acidez promedio

**0,78**

Grosor pedicelos (mm)

**1,16**



“© ANA Chile, 2016. El material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de ANA Chile, de acceso restringido, pudiendo su divulgación no autorizada traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados, prohibida su reproducción y comunicación.”



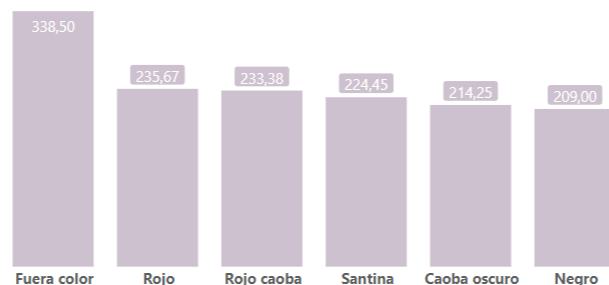
# SWEET LORENZ™ PA2UNIBOcv EVALUACIÓN A COSECHA- RANCO CHERRIES

Nombre variedad <b>Sweet Lorenz</b>	Portainjerto <b>Colt</b>	Observaciones <b>Paine</b>	Fecha <b>15-11-2019</b>
--	-----------------------------	-------------------------------	----------------------------

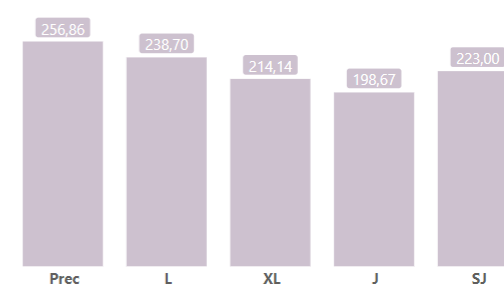
Firmeza (gf/mm) por grupo de color



Firmeza (gf/mm) por color PUC



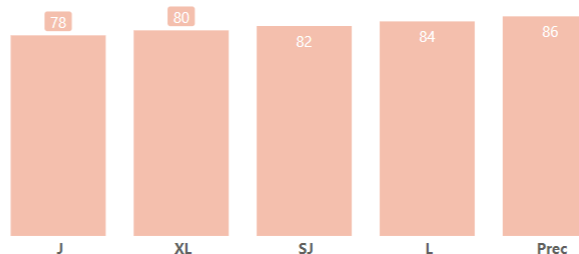
Firmeza (gf/mm) por calibre



Firmeza (durofel) por grupo de color



Firmeza (durofel) por calibre



Firmeza promedio firmpro

**231,94**

Firmeza prom. durofel

**82,68**



## DATOS A COSECHA FRISCO -TEMPORADA 2019/2020 (Fuente: ANA Chile/V&F)

Lugar	PI	FECHA COSECHA	GA3	Calibre (mm)	Firmeza (Durofel)	Sólidos Solubles (°Brix)
Sagrada Familia	Gisela 12	21-nov	Si	5% 30 mm / 15% 32 mm/ 30% 34mm	86,4 (Rojo) 86,5 (Rojo Caoba)	20,9 (Rojo) 22,8 (Rojo Caoba)
Buena fe, Molina	Gisela 6	27-nov	Si	14% 28-30 mm / 28% 30 -31 mm / 58% >=32 mm	86,2 (Rojo) 78,8 (Rojo Caoba)	15,2 (Rojo) 19,0 (Rojo Caoba)



“© ANA Chile, 2016. El material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de ANA Chile, de acceso restringido, pudiendo su divulgación no autorizada traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados, prohibida su reproducción y comunicación.”



Frisco Claudio Nuñez (Sagrada Familia)  
21/11/19 Apertura 10 días MAP



Frisco Paine 11/11/19 Apertura 28 días MAP

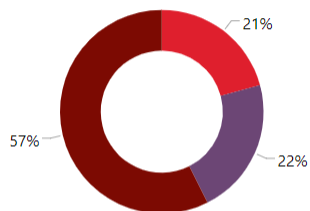


“© ANA Chile, 2016. El material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de ANA Chile, de acceso restringido, pudiendo su divulgación no autorizada traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados, prohibida su reproducción y comunicación.”

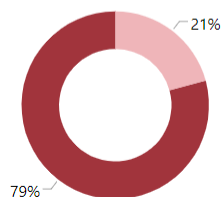
# FRISCO cv. EVALUACIÓN A COSECHA- RANCO CHERRIES

Nombre variedad <b>Frisco</b>	Portainjerto <b>Colt</b>	Observaciones <b>Programa SMS (California)</b>	Fecha <b>11-11-2019</b>
----------------------------------	-----------------------------	---	----------------------------

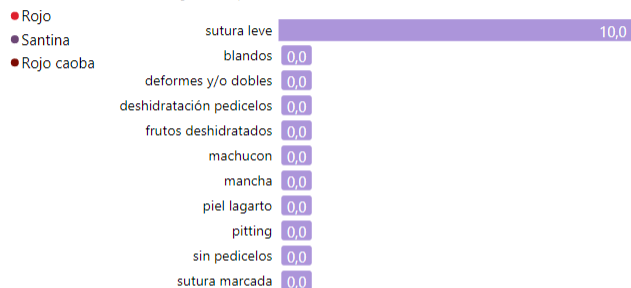
Distribución de color PUC (%)



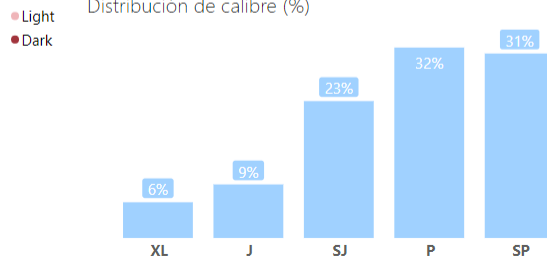
Distribución de color por grupo (%)



Porcentaje (%) por Defecto



Distribución de calibre (%)



Sólidos Solubles (\*brix) por calibre



Acidez (%) por grupo de color



Sólidos Solubles (\*brix) por grupo c...



SS promedio

21,73

Largo pedicelos (cm)

4.05

Acidez promedio

0,67

Grosor pedicelos (mm)

1,13





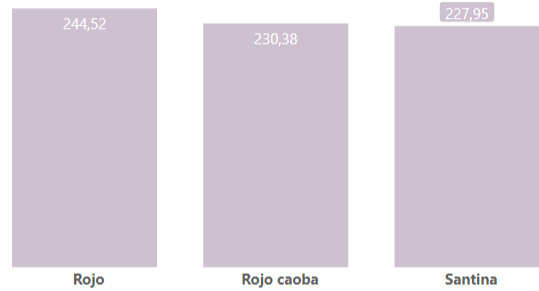
# FRISCO cv. EVALUACIÓN A COSECHA- RANCO CHERRIES

Nombre variedad <b>Frisko</b>	Portainjerto <b>Colt</b>	Observaciones <b>Programa SMS (California)</b>	Fecha <b>11-11-2019</b>
----------------------------------	-----------------------------	---	----------------------------

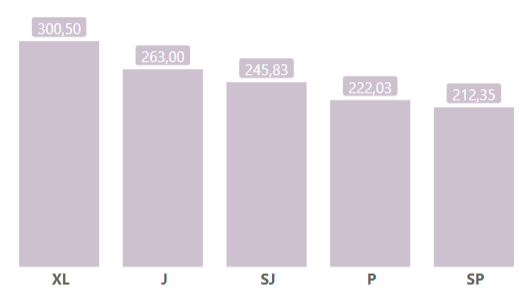
Firmeza (gf/mm) por grupo de color



Firmeza (gf/mm) por color PUC



Firmeza (gf/mm) por calibre



Firmeza (durofel) por grupo de color



Firmeza (durofel) por calibre



Firmeza promedio firmpro

**232,79**

Firmeza prom. durofel

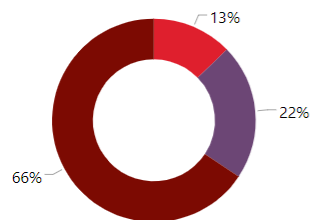
**82,63**



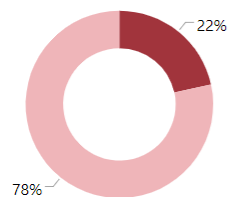
# FRISCO cv. EVALUACIÓN A COSECHA- RANCO CHERRIES

Nombre variedad <b>Frisco</b>	Portainjerto <b>Colt</b>	Observaciones <b>Bandera azul</b>	Fecha <b>27-11-2019</b>
----------------------------------	-----------------------------	--------------------------------------	----------------------------

Distribución de color PUC (%)

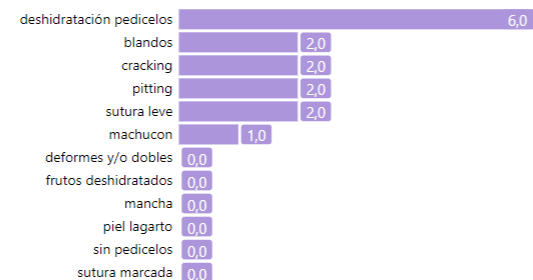


Distribución de color por grupo (%)

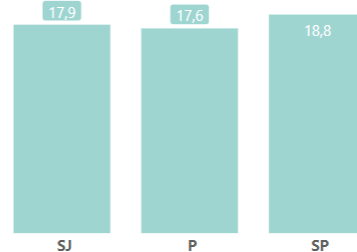


Porcentaje (%) por Defecto

- Rojo
- Santina
- Rojo caoba



Sólidos Solubles (\*brix) por calibre

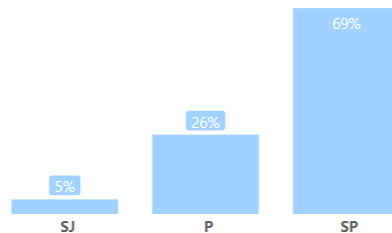


Acidez (%) por grupo de color



Distribución de calibre (%)

- Dark
- Light



Sólidos Solubles (\*brix) por grupo c...



SS promedio

**18,16**

Largo pedicelos (cm)

**3,46**

Acidez promedio

**0,66**

Grosor pedicelos (mm)

**1,28**





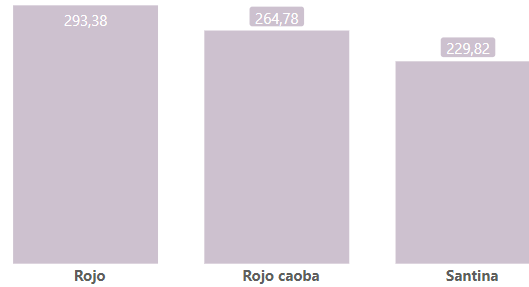
# FRISCO cv. EVALUACIÓN A COSECHA- RANCO CHERRIES

Nombre variedad <b>Frisco</b>	Portainjerto <b>Colt</b>	Observaciones <b>Bandera azul</b>	Fecha <b>27-11-2019</b>
----------------------------------	-----------------------------	--------------------------------------	----------------------------

Firmeza (gf/mm) por grupo de color



Firmeza (gf/mm) por color PUC



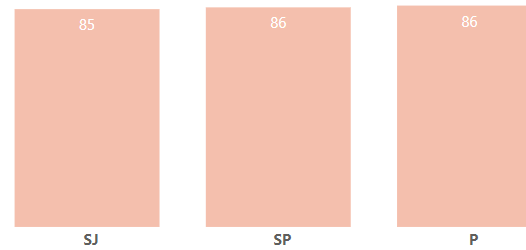
Firmeza (gf/mm) por calibre



Firmeza (durofel) por grupo de color



Firmeza (durofel) por calibre



Firmeza promedio firmpro

**260,88**

Firmeza prom. durofel

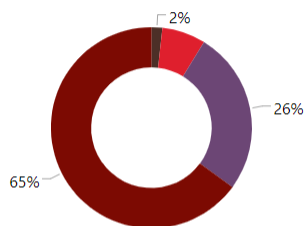
**85,81**



# FRISCO cv. EVALUACIÓN A COSECHA- RANCO CHERRIES

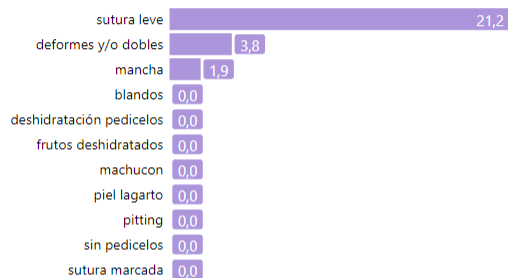
Nombre variedad <b>Frisko</b>	Portainjerto <b>(En blanco)</b>	Observaciones <b>Paine</b>	Fecha <b>15-11-2019</b>
----------------------------------	------------------------------------	-------------------------------	----------------------------

Distribución de color PUC (%)



- Caoba oscuro
- Rojo
- Santina
- Rojo caoba

Porcentaje (%) por Defecto



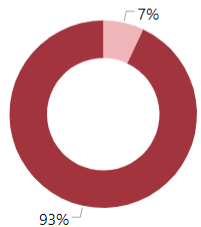
Sólidos Solubles (°brix) por calibre



Acidez (%) por grupo de color

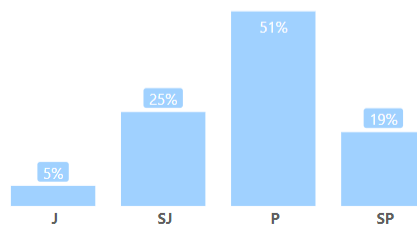


Distribución de color por grupo (%)



- Light
- Dark

Distribución de calibre (%)



Sólidos Solubles (°brix) por grupo c...



SS promedio

**18,39**

Largo pedicelos (cm)

**4.19**

Acidez promedio

**0,69**

Grosor pedicelos (mm)

**1,34**





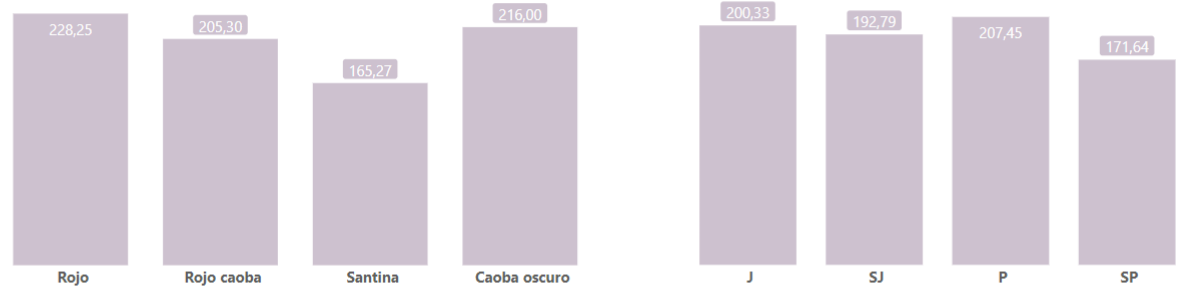
# FRISCO cv. EVALUACIÓN A COSECHA- RANCO CHERRIES

Nombre variedad <b>Frisko</b>	Portainjerto <b>(En blanco)</b>	Observaciones <b>Paine</b>	Fecha <b>15-11-2019</b>
----------------------------------	------------------------------------	-------------------------------	----------------------------

Firmeza (gf/mm) por grupo de color



Firmeza (gf/mm) por color PUC



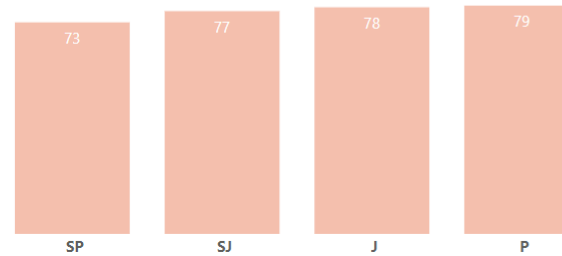
Firmeza (gf/mm) por calibre



Firmeza (durofel) por grupo de color



Firmeza (durofel) por calibre



Firmeza promedio firmpro

**196,56**

Firmeza prom. durofel

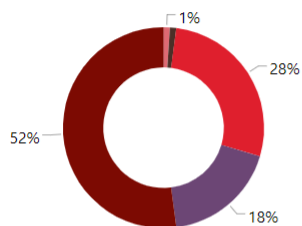
**77,43**



# FRISCO cv. EVALUACIÓN A COSECHA- RANCO CHERRIES

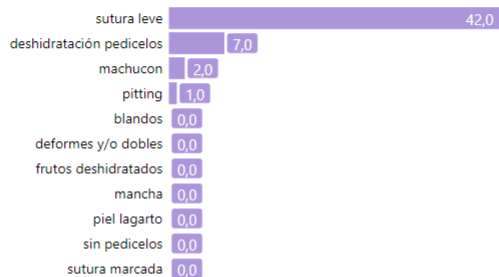
Nombre variedad <b>Frisco</b>	Portainjerto <b>Colt</b>	Observaciones <b>Origen: Colin</b>	Fecha <b>19-11-2019</b>
----------------------------------	-----------------------------	---------------------------------------	----------------------------

Distribución de color PUC (%)

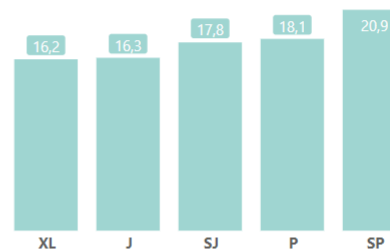


- Rojo claro
- Caoba oscuro
- Rojo
- Santina
- Rojo caoba

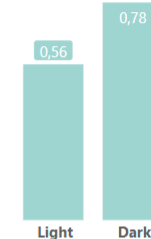
Porcentaje (%) por Defecto



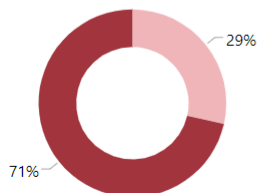
Sólidos Solubles (\*brix) por calibre



Acidez (%) por grupo de color

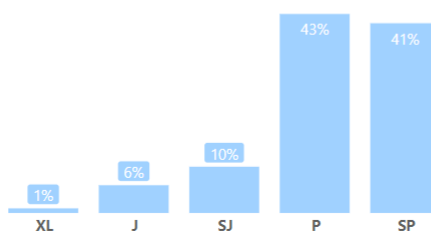


Distribución de color por grupo (%)



- Light
- Dark

Distribución de calibre (%)



Sólidos Solubles (\*brix) por grupo c...



SS promedio

**18,27**

Largo pedicelos (cm)

**4,32**

Acidez promedio

**0,67**

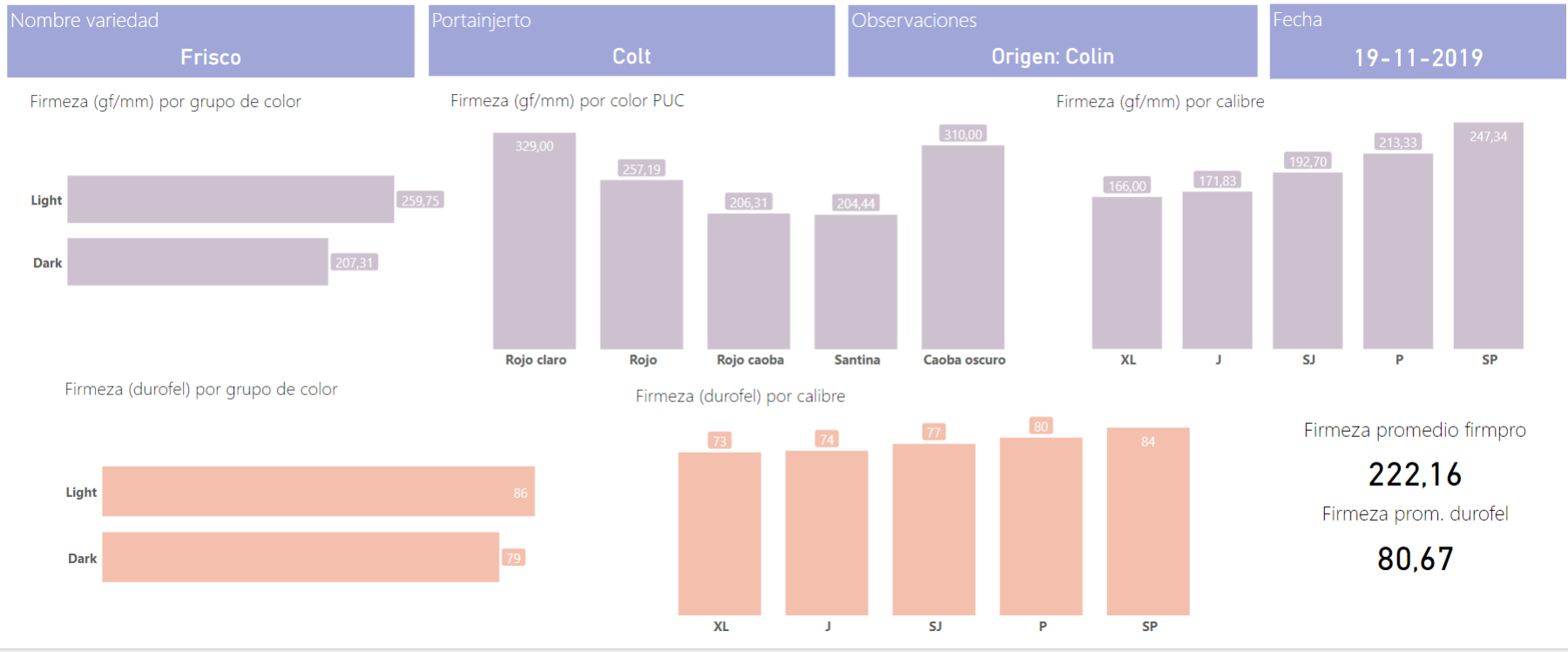
Grosor pedicelos (mm)

**1,25**





# FRISCO cv. EVALUACIÓN A COSECHA- RANCO CHERRIES



## DATOS A COSECHA POLKA -TEMPORADA 2019/2020 (Fuente: ANA Chile/V&F)

LUGAR	PI	FECHA COSECHA	GA3	Calibre (mm)	Firmeza (Durofel)	Sólidos Solubles (°Brix)
Paine	Colt	15/11	No	47% 30 mm; 31% 32 mm	91 (Caoba Oscuro)	26,2 (Caoba Oscuro)

### Ensayo POLKA Melipilla (Fuente :Agricom)

Distribución de calibre

Variedad	Fecha cosecha	SP (>32mm) (%)	P (30-32 mm) (%)	SJ (28-30 mm) (%)	J (26-28 mm) (%)	XL (24-26 mm) (%)	L (22-24 mm) (%)	Precalibre (20-22) (%)
Polka	12/11/2019	37	43	14	6			

Distribución de color y firmeza

Variedad	Fecha cosecha	C1 (%)	C2 (%)	C3 (%)	C3,5 (%)	C4 (%)	C5 (%)	SS (°Brix)	Firmeza (Durofel)
Polka	12/11/2019			24	75	1		22,4	79

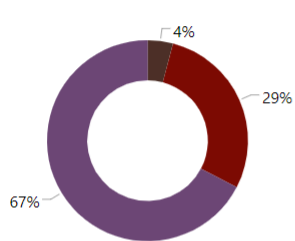




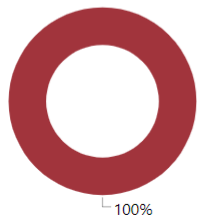
# POLKA EVALUACIÓN A COSECHA- RANCO CHERRIES

Nombre variedad <b>Polka</b>	Portainjerto <b>Colt</b>	Observaciones <b>Paine</b>	Fecha <b>15-11-2019</b>
---------------------------------	-----------------------------	-------------------------------	----------------------------

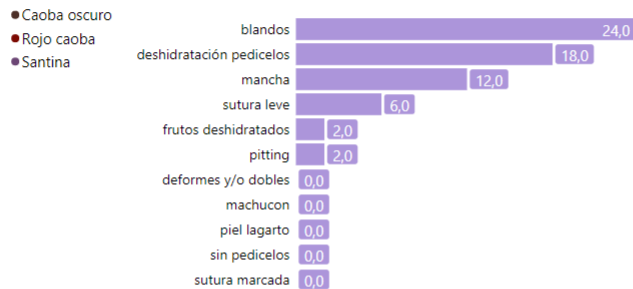
Distribución de color PUC (%)



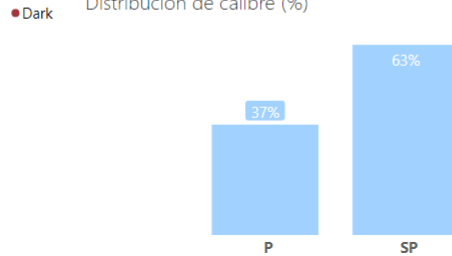
Distribución de color por grupo (%)



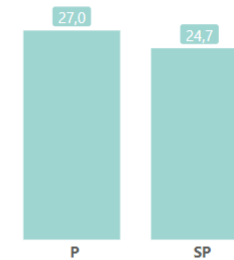
Porcentaje (%) por Defecto



Distribución de calibre (%)



Sólidos Solubles (\*brix) por calibre



Sólidos Solubles (\*brix) por grupo c...



Acidez (%) por grupo de color



SS promedio

25,82

Acidez promedio

0,58

Largo pedicelos (cm)

4,02

Grosor pedicelos (mm)

1,26



# POLKA EVALUACIÓN A COSECHA- RANCO CHERRIES

Nombre variedad <b>Polka</b>	Portainjerto <b>Colt</b>	Observaciones <b>Paine</b>	Fecha <b>15-11-2019</b>
---------------------------------	-----------------------------	-------------------------------	----------------------------

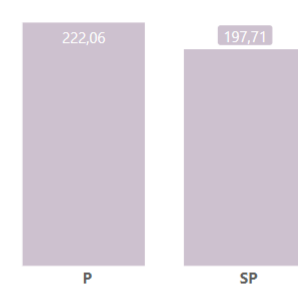
Firmeza (gf/mm) por grupo de color



Firmeza (gf/mm) por color PUC



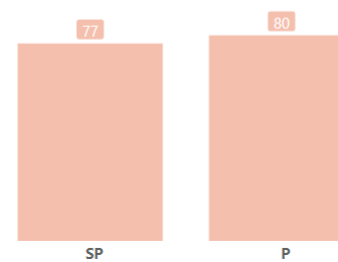
Firmeza (gf/mm) por calibre



Firmeza (durofel) por grupo de color



Firmeza (durofel) por calibre



Firmeza promedio firmpro

**206,65**

Firmeza prom. durofel

**78,08**





## Polka Paine (15/11/19)



# DATOS A COSECHA SWEET GABRIEL™ -TEMPORADA 2019/2020 (Fuente: ANA Chile/V&F)

LUGAR	PI	DIA DE COSECHA	GA3	Calibre (mm)	Firmeza (Durofel)	Sólidos Solubles (°Brix)
El Tambo	Colt	09/11	Si	60% 28 mm ; 10% 30 mm	79,1 (Rojo) /78,3 (Rojo Caoba)	17,6 (Rojo) /20,6 (Rojo Caoba)
El Tambo	Colt	09/11	No		77 (Rojo) /75,4 (Rojo Caoba)/ 75 (Caoba Oscuro)	19,4 (Rojo) /19,1 (Rojo Caoba)
El Tambo	Colt	13/11	Si	54% 28 mm	84,6 (Rojo) /78,8 (Rojo Caoba)/ 76,2(Caoba Oscuro)	17 (Rojo) /18,7 (Rojo Caoba)/ 19,2 (Caoba Oscuro)
El Tambo	Colt	13/11	No	54% 28 mm		
Paine	Colt	15/11	No		78,9 (Rojo) /77,2 (Rojo Caoba)/ 80,5(Caoba Oscuro)	16,6 (Rojo) /18,1 (Rojo Caoba)/ 22 (Caoba Oscuro)
Paine	Colt	15/11	Si		86 (Rojo) /81,2 (Rojo Caoba)/ 85,9 (Caoba Oscuro)	19 (Rojo) /18,6 (Rojo Caoba)/ 21,6 (Caoba Oscuro)

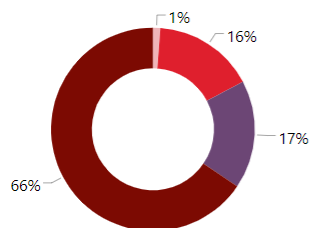


“© ANA Chile, 2016. El material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de ANA Chile, de acceso restringido, pudiendo su divulgación no autorizada traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados, prohibida su reproducción y comunicación.”

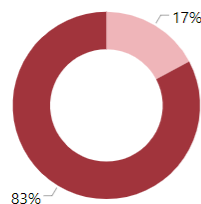
# SWEET GABRIEL™ PA3UNIBOcv EVALUACIÓN A COSECHA- RANCO CHERRIES

Nombre variedad <b>Sweet Gabriel</b>	Portainjerto <b>Colt</b>	Observaciones <b>Sin giberélico</b>	Fecha <b>09-11-2019</b>
---	-----------------------------	--	----------------------------

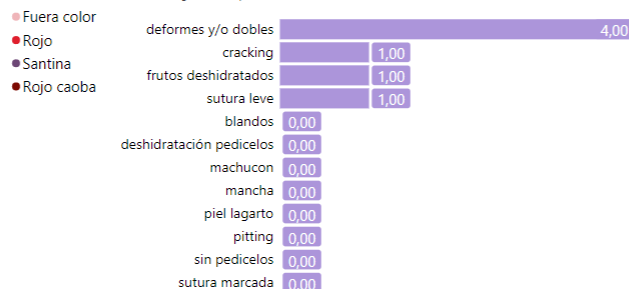
Distribución de color PUC (%)



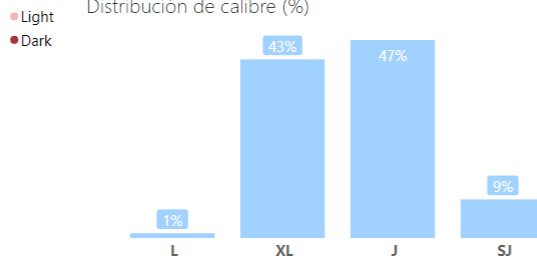
Distribución de color por grupo (%)



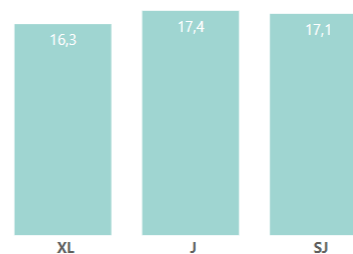
Porcentaje (%) por Defecto



Distribución de calibre (%)



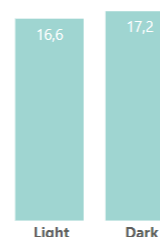
Sólidos Solubles (\*brix) por calibre



Acidez (%) por grupo de color



Sólidos Solubles (\*brix) por grupo c...



SS promedio

**16,92**

Largo pedicelos (cm)

**3,64**

Acidez promedio

**0,76**

Grosor pedicelos (mm)

**1,44**





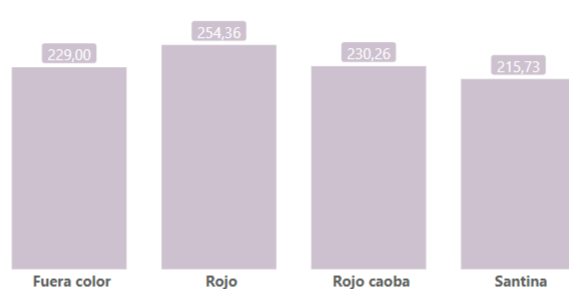
# SWEET GABRIEL™ PA3UNIBOcv EVALUACIÓN A COSECHA- RANCO CHERRIES

Nombre variedad <b>Sweet Gabriel</b>	Portainjerto <b>Colt</b>	Observaciones <b>Sin giberélico</b>	Fecha <b>09-11-2019</b>
---	-----------------------------	--	----------------------------

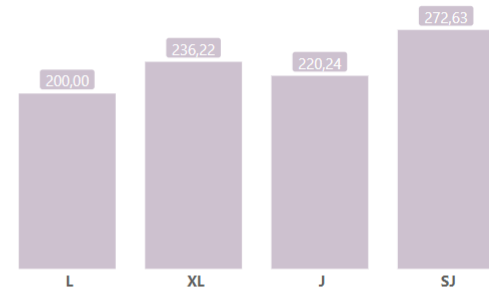
Firmeza (gf/mm) por grupo de color



Firmeza (gf/mm) por color PUC



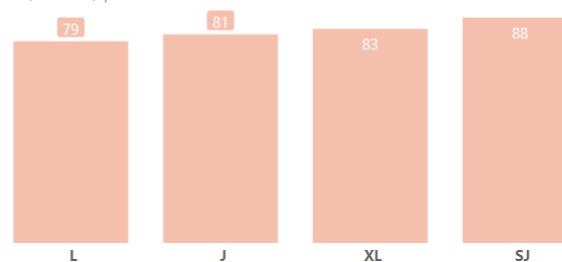
Firmeza (gf/mm) por calibre



Firmeza (durofel) por grupo de color



Firmeza (durofel) por calibre



Firmeza promedio firmpro

**231,62**

Firmeza prom. durofel

**82,72**



# SWEET GABRIEL™ PA3UNIBOcv EVALUACIÓN POSTCOSECHA A 27 DÍAS - RANCO CHERRIES

Nombre variedad	Portainjerto	Origen	GA3	Cosecha	Apertura	Días postcosecha	Color	Kilos
Sweet Gabriel	Colt	Tambo	Sin GA3	09-11-19	06-12-19	27	Dark	2,14



## Parámetros sensoriales (1-10), donde 10 es más o mejor

Apariencia	Sabor	Firmeza	Crocancia	Dulzor	Acidez
9,00	6,00	9,00	8,00	8,00	8,00

### Fruta color Light

Acidez (%) Brix Durofel Firmeza Firmpro

n Defecto %

### Fruta color Dark

Acidez (%) Brix Durofel Firmeza Firmpro

91 299

n Defecto %

1 % pitting leve	21,3
2 % pitting moderado	1,9
3 % pitting severo	0,5
4 % sutura leve	5,0
5 % sutura severa	0,0
6 % manchas varietales	7,5
7 % cracking	0,0
8 % pedicelos verde-pardo	4,5
9 % pedicelos pardos	0,0
10 % frutos blandos	2,4
11 % frutos deshidratados	3,8
12 % piel lagarto	0,0
13 % falta pedicelo	0,0



# SWEET GABRIEL™ PA3UNIBOcv EVALUACIÓN A COSECHA- RANCO CHERRIES

Nombre variedad

Sweet Gabriel

Portainjerto

Colt

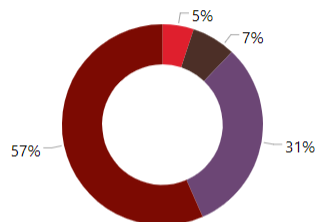
Observaciones

Paine

Fecha

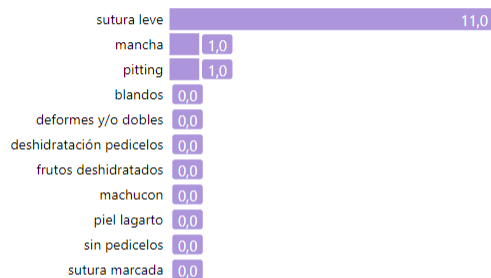
15-11-2019

Distribución de color PUC (%)

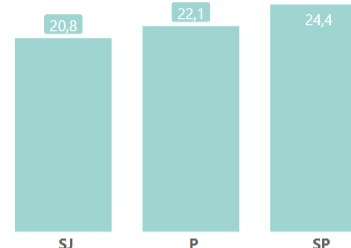


- Rojo
- Caoba oscuro
- Santina
- Rojo caoba

Porcentaje (%) por Defecto



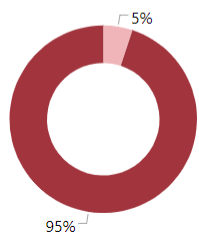
Sólidos Solubles (\*brix) por calibre



Acidez (%) por grupo de color

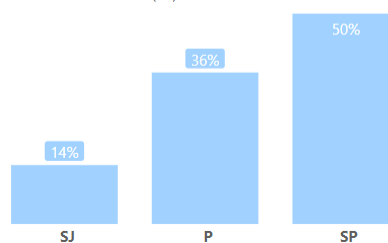


Distribución de color por grupo (%)

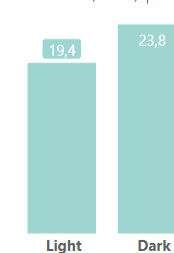


- Light
- Dark

Distribución de calibre (%)



Sólidos Solubles (\*brix) por grupo c...



SS promedio

22,03

Largo pedicelos (cm)

3,65

Acidez promedio

1,01

Grosor pedicelos (mm)

1,14





# SWEET GABRIEL™ PA3UNIBOcv EVALUACIÓN A COSECHA- RANCO CHERRIES

Nombre variedad <b>Sweet Gabriel</b>	Portainjerto <b>Colt</b>	Observaciones <b>Paine</b>	Fecha <b>15-11-2019</b>
---	-----------------------------	-------------------------------	----------------------------

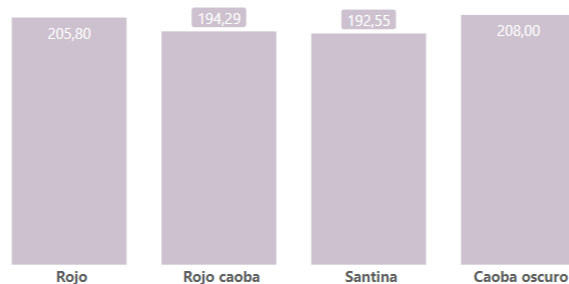
Firmeza (gf/mm) por grupo de color



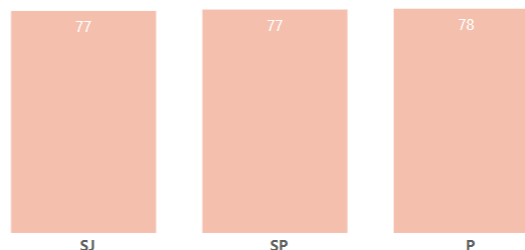
Firmeza (durofel) por grupo de color



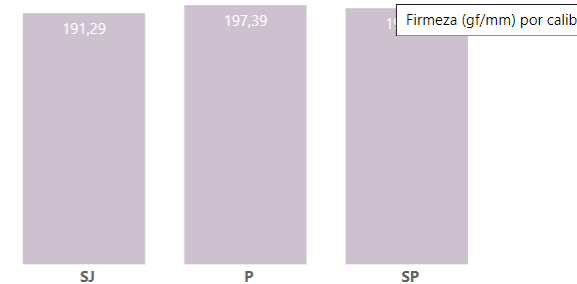
Firmeza (gf/mm) por color PUC



Firmeza (durofel) por calibre



Firmeza (gf/mm) por calibre



Firmeza promedio firmpro

**195,36**

Firmeza prom. durofel

**77,51**



# DATOS A COSECHA SWEET VALINA™ -TEMPORADA 2019/2020

(Fuente: ANA Chile/V&F)

LUGAR	PI	DIA DE COSECHA	GA3	Calibre (mm)	Firmeza (Durofel)	Sólidos Solubles (°Brix)
El Tambo	Colt	09-11-2019	No	26% 28mm;48% 30mm; 18% 32 mm	78,8 (Rojo) / 78 (Rojo Caoba)	18,8 (Rojo) /20,4 (Rojo Caoba)
El Tambo	Colt	09-11-2019	Si	18% 28mm;46% 30mm; 37% 32 mm	81,1 (Rojo) /81,3 (Rojo Caoba)	18,9 (Rojo) /23,8 (Rojo Caoba)
El Tambo	Colt	13-11-2019	Si	5% 28mm;43% 30mm; 52% 32 mm	79,3 (Rojo) /80,5 (Rojo Caoba)	17,6 (Rojo) /22 (Rojo Caoba)
Paine	Colt	13-11-2019	No	22% 28 mm; 51% 30 mm; 26% 32 mm	83,2 (Rojo) /79,6 (Rojo Caoba)/84,6 (Caoba Oscuro)	18,1 (Rojo) /20,4 (Rojo Caoba)/25,7 (Caoba Oscuro)
Paine	Gisela 12	15-11-2019	Si		82,6 (Rojo) /89,1 (Rojo Caoba)	21,4 (Rojo Caoba)/23 (Caoba Oscuro)
Paine	Colt	15-11-2019	No	6% 28 mm; 55% 30 mm; 39% 32 mm	77,6 (Rojo) /84,8 (Rojo Caoba)	20,4 (Rojo Caoba)/24,5 (Caoba Oscuro)
Paine	Colt	15-11-2019	Si	11% 28 mm; 55% 30 mm; 29% 32 mm	81,7 (Rojo) / 81,2(Rojo Caoba)	22,9 (Rojo Caoba)/27,7 (Caoba Oscuro)
Paine	Gisela 12	15-11-2019	No		79,3 (Rojo) / 82,7(Rojo Caoba)	19,9 (Rojo Caoba)/23,7 (Caoba Oscuro)
Paine	Colt	20-11-2019	No	60% 30 mm; 29% 32 mm	79,1 (Rojo Caoba)/83,9 (Caoba Oscuro)	23 (Rojo Caoba)/29,1 (Caoba Oscuro)
Paine	Colt	20-11-2019	Si		79,1 (Rojo) /80,1 (Rojo Caoba)	22,6 (Rojo Caoba)/25,2 (Caoba Oscuro)



“© ANA Chile, 2016. El material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de ANA Chile, de acceso restringido, pudiendo su divulgación no autorizada traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados, prohibida su reproducción y comunicación.”

# SWEET VALINA™ PA4UNIBOcv EVALUACIÓN A COSECHA- RANCO CHERRIES

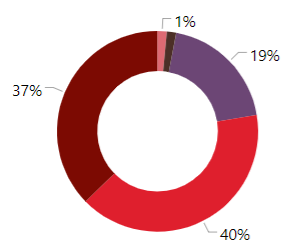
Nombre variedad  
**Sweet Valina**

Portainjerto  
**Colt**

Observaciones  
**(En blanco)**

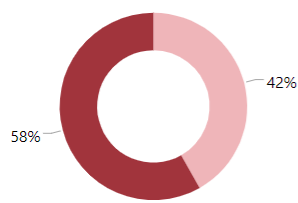
Fecha  
**09-11-2019**

Distribución de color PUC (%)



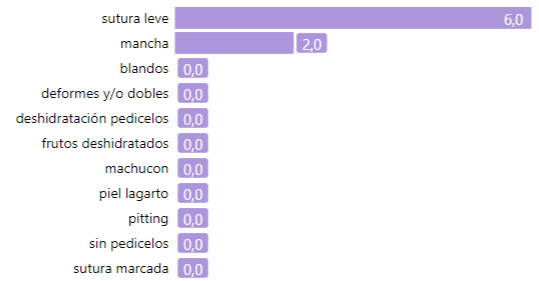
- Rojo claro
- Caoba oscuro
- Santina
- Rojo
- Rojo caoba

Distribución de color por grupo (%)

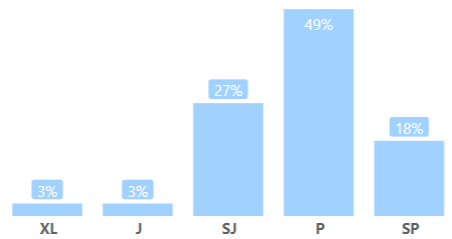


- Light
- Dark

Porcentaje (%) por Defecto



Distribución de calibre (%)



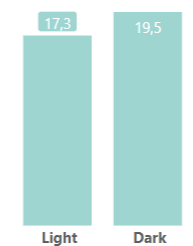
Sólidos Solubles (\*brix) por calibre



Acidez (%) por grupo de color



Sólidos Solubles (\*brix) por grupo c...



SS promedio  
**18.38**  
Largo pedicelos (cm)  
**4.07**

Acidez promedio  
**0,83**  
Grosor pedicelos (mm)  
**1,19**



“© ANA Chile, 2016. El material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de ANA Chile, de acceso restringido, pudiendo su divulgación no autorizada traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados, prohibida su reproducción y comunicación.”



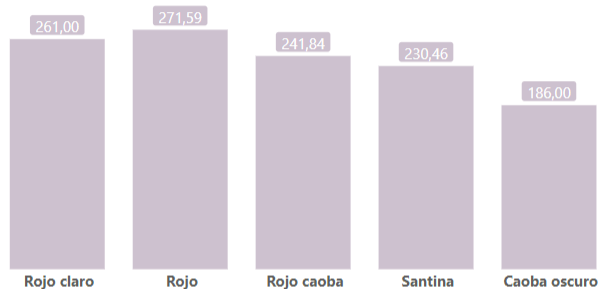
# SWEET VALINA™ PA4UNIBOcv EVALUACIÓN A COSECHA (FUENTE :RANCO CHERRIES)

Nombre variedad <b>Sweet Valina</b>	Portainjerto <b>Colt</b>	Observaciones <b>(En blanco)</b>	Fecha <b>09-11-2019</b>
--	-----------------------------	-------------------------------------	----------------------------

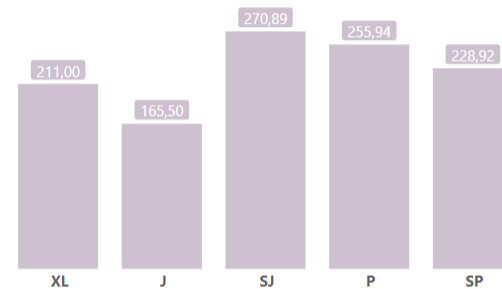
Firmeza (gf/mm) por grupo de color



Firmeza (gf/mm) por color PUC



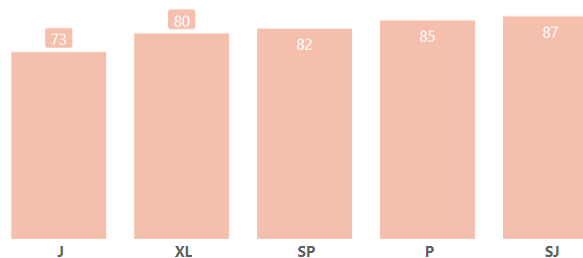
Firmeza (gf/mm) por calibre



Firmeza (durofel) por grupo de color



Firmeza (durofel) por calibre



Firmeza promedio firmpro

**251,07**

Firmeza prom. durofel

**84,45**



# SWEET VALINA™ PA4UNIBOcv EVALUACIÓN POSTCOSECHA A 26 DÍAS (FUENTE: RANCO CHERRIES )

Nombre variedad	Portainjerto	Origen	GA3	Cosecha	Apertura	Días postcosecha	Color	Kilos
Sweet Valina	Colt	Tambo	Sin GA3	09-11-19	05-12-19	26	Mix	2,55



## Parámetros sensoriales (1-10), donde 10 es más o mejor

Apariencia Sabor Firmeza Crocancia Dulzor Acidez

9,00 6,00 9,00 7,00 7,00 5,00

## Fruta color Light

Acidez (%) Brix Durofel Firmeza Firmpro

0,88 17,1 97 382

## Fruta color Dark

Acidez (%) Brix Durofel Firmeza Firmpro

0,88 19,7 94 342

## n Defecto

%

1 % pitting leve	27,3
2 % pitting moderado	0,0
3 % pitting severo	0,0
4 % sutura leve	3,6
5 % sutura severa	1,8
6 % manchas varietales	45,5
7 % cracking	3,6
8 % pedicelos verde-pardo	10,9
9 % pedicelos pardos	0,0
10 % frutos blandos	10,9
11 % frutos deshidratados	9,1
12 % piel lagarto	0,0
13 % falta pedicelo	0,0

## n Defecto

%

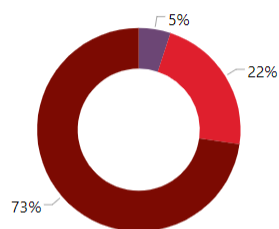
1 % pitting leve	26,0
2 % pitting moderado	3,0
3 % pitting severo	3,0
4 % sutura leve	2,0
5 % sutura severa	1,0
6 % manchas varietales	23,0
7 % cracking	4,0
8 % pedicelos verde-pardo	8,0
9 % pedicelos pardos	0,0
10 % frutos blandos	3,0
11 % frutos deshidratados	17,0
12 % piel lagarto	1,0
13 % falta pedicelo	0,0



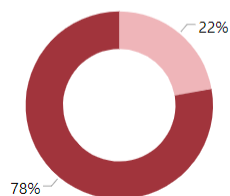
# SWEET VALINA™ PA4UNIBOcv EVALUACIÓN A COSECHA (FUENTE :RANCO CHERRIES)

Nombre variedad <b>Sweet Valina</b>	Portainjerto <b>Colt</b>	Observaciones <b>PA4UNIBO</b>	Fecha <b>20-11-2019</b>
--	-----------------------------	----------------------------------	----------------------------

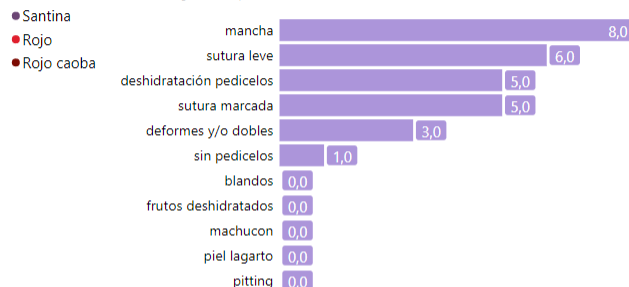
Distribución de color PUC (%)



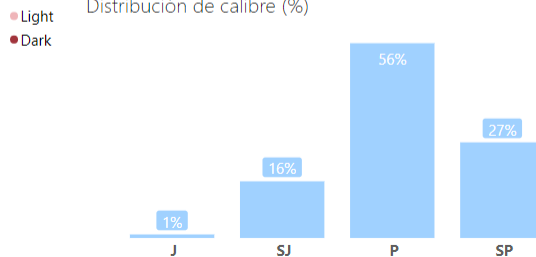
Distribución de color por grupo (%)



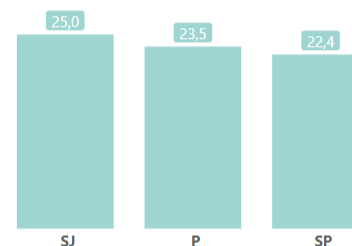
Porcentaje (%) por Defecto



Distribución de calibre (%)



Sólidos Solubles (\*brix) por calibre



Acidez (%) por grupo de color



Sólidos Solubles (\*brix) por grupo c...



SS promedio

**23,65**

Largo pedicelos (cm)

**3,92**

Acidez promedio

**1,27**

Grosor pedicelos (mm)

**1,53**





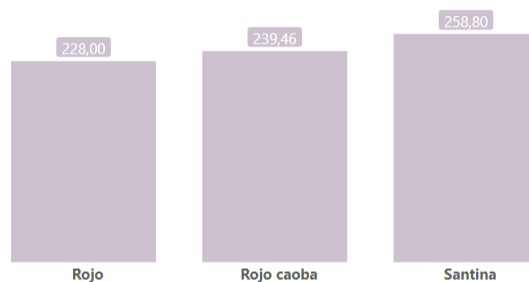
# SWEET VALINA™ PA4UNIBOcv EVALUACIÓN A COSECHA (FUENTE :RANCO CHERRIES)

Nombre variedad <b>Sweet Valina</b>	Portainjerto <b>Colt</b>	Observaciones <b>PA4UNIBO</b>	Fecha <b>20-11-2019</b>
--	-----------------------------	----------------------------------	----------------------------

Firmeza (gf/mm) por grupo de color



Firmeza (gf/mm) por color PUC



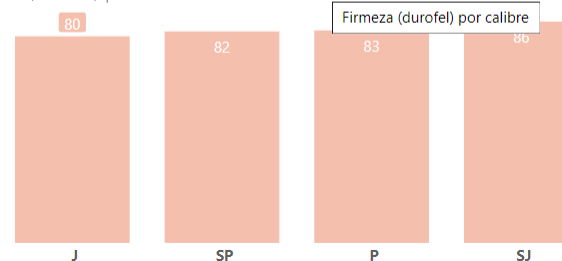
Firmeza (gf/mm) por calibre



Firmeza (durofel) por grupo de color



Firmeza (durofel) por calibre



Firmeza promedio firmpro

**237,89**

Firmeza prom. durofel

**83,20**



# DATOS A COSECHA PISUE 376 -TEMPORADA 2019/2020

(Fuente: ANA Chile/V&F)

LUGAR	PI	FECHA COSECHA	GA3	Calibre (mm)	Firmeza (Durofel)	Sólidos Solubles (°Brix)
San Clemente	Colt	06/12	Si	45% 28 mm/ 55% 30mm	82,15 (Rojo Caoba)/ 73,1 (Caoba Oscuro)	20,8 (Rojo Caoba)/ 25,7 (Caoba Oscuro)
Los Lingues	Gisela 12	28/11	Si	32%28-30 mm/ 45% 30-31 mm / 13% > = 32mm	90 promedio (301 Firmpro)	22,45 promedio



“© ANA Chile, 2016. El material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de ANA Chile, de acceso restringido, pudiendo su divulgación no autorizada traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados, prohibida su reproducción y comunicación.”

# PISUE 376 EVALUACIÓN A COSECHA

## (FUENTE :RANCO CHERRIES)

Nombre variedad

Pisue 376

Portainjerto

Colt

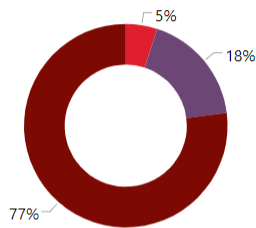
Observaciones

Antumapu, fruta que pasa por proceso

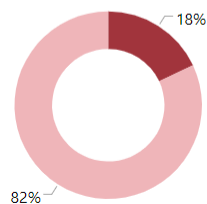
Fecha

28-11-2019

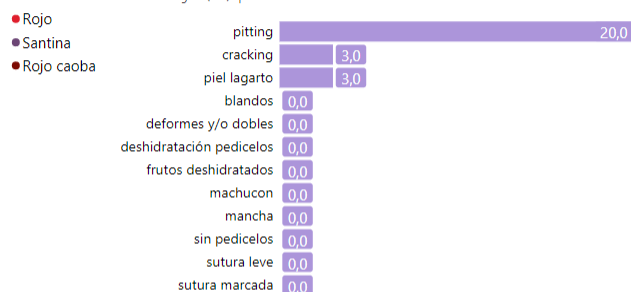
Distribución de color PUC (%)



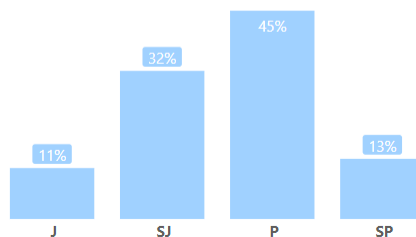
Distribución de color por grupo (%)



Porcentaje (%) por Defecto



Distribución de calibre (%)



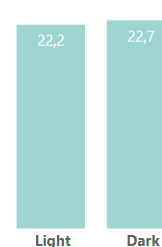
Sólidos Solubles (\*brix) por calibre



Acidez (%) por grupo de color



Sólidos Solubles (\*brix) por grupo c...



SS promedio

22,45

Largo pedicelos (cm)

4,68

Acidez promedio

0,53

Grosor pedicelos (mm)

1,27



**A.N.A.**  
Andes New Varieties Administration



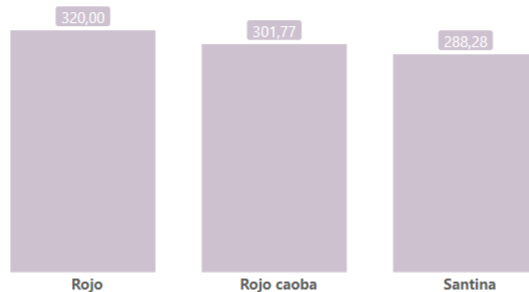
# PISUE 376 EVALUACIÓN A COSECHA (FUENTE :RANCO CHERRIES)

Nombre variedad <b>Pisue 376</b>	Portainjerto <b>Colt</b>	Observaciones <b>Antumapu, fruta que pasa por proceso</b>	Fecha <b>28-11-2019</b>
-------------------------------------	-----------------------------	--	----------------------------

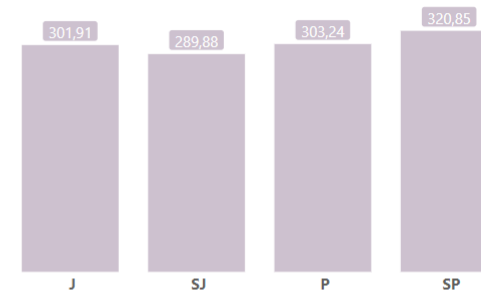
Firmeza (gf/mm) por grupo de color



Firmeza (gf/mm) por color PUC



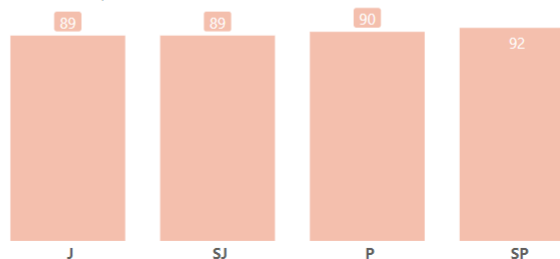
Firmeza (gf/mm) por calibre



Firmeza (durofel) por grupo de color



Firmeza (durofel) por calibre



Firmeza promedio firmpro

**301,13**

Firmeza prom. durofel

**90,03**



# DATOS A COSECHA AREKO -TEMPORADA 2019/2020

(Fuente: ANA Chile/V&F)

LUGAR	VARIEDAD	PI	FECHA COSECHA	GA3	Calibre (mm)	Firmeza (Durofel)	Sólidos Solubles (°Brix)
El Tambo	Areko	Colt	20/11	Si	promedio 28 mm	81,4 (Rojo Caoba)/ 76 (Caoba Oscuro)	18,9 (Rojo Caoba)/ 19,1 (Caoba Oscuro)
Paine	Areko	Colt	20/11	Si	36% 28 mm; 51% 30 mm	78,6 (Rojo Caoba)/ 76 (Caoba Oscuro)	18,9 (Rojo Caoba)/ 20,3 (Caoba Oscuro)



“© ANA Chile, 2016. El material alojado en este documento, en especial las selecciones aquí transcritas, corresponde a desarrollos empresariales de ANA Chile, de acceso restringido, pudiendo su divulgación no autorizada traer aparejada infracciones a la Ley de Propiedad Industrial y/o Propiedad Intelectual. Todos los derechos reservados, prohibida su reproducción y comunicación.”

# AREKO cv. EVALUACIÓN A COSECHA (FUENTE :RANCO CHERRIES)

Nombre variedad

Areko

Portainjerto

Colt

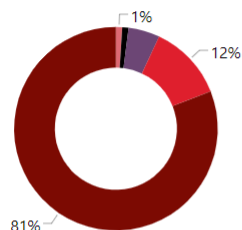
Observaciones

(En blanco)

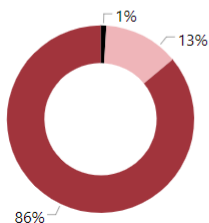
Fecha

20-11-2019

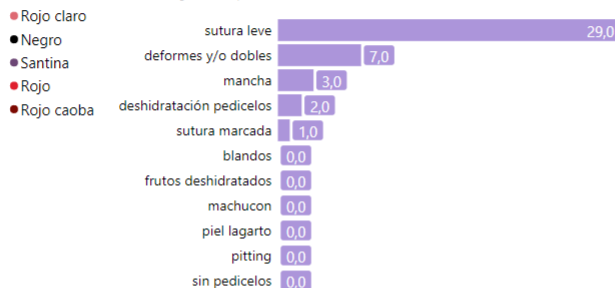
Distribución de color PUC (%)



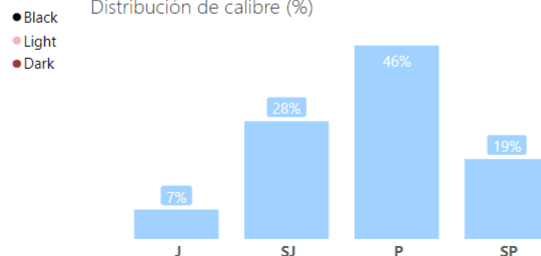
Distribución de color por grupo (%)



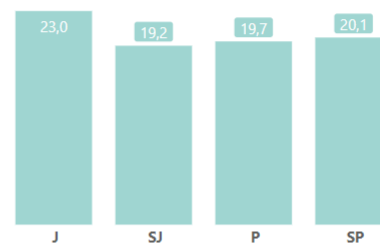
Porcentaje (%) por Defecto



Distribución de calibre (%)



Sólidos Solubles (\*brix) por calibre



Acidez (%) por grupo de color



Sólidos Solubles (\*brix) por grupo c...



SS promedio

20,49

Acidez promedio

1,03

Largo pedicelos (cm)

4,77

Grosor pedicelos (mm)

1,37





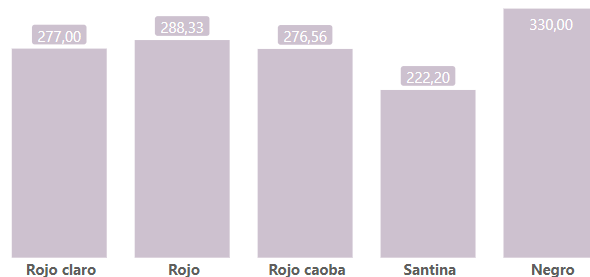
# AREKO cv. EVALUACIÓN A COSECHA (FUENTE :RANCO CHERRIES)

Nombre variedad <b>Areko</b>	Portainjerto <b>Colt</b>	Observaciones <b>(En blanco)</b>	Fecha <b>20-11-2019</b>
---------------------------------	-----------------------------	-------------------------------------	----------------------------

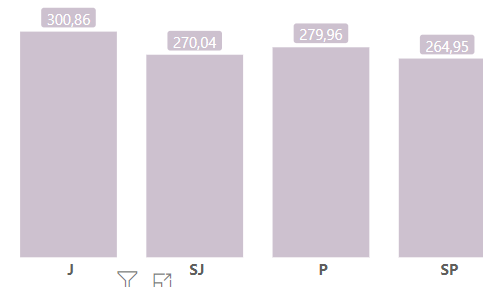
Firmeza (gf/mm) por grupo de color



Firmeza (gf/mm) por color PUC



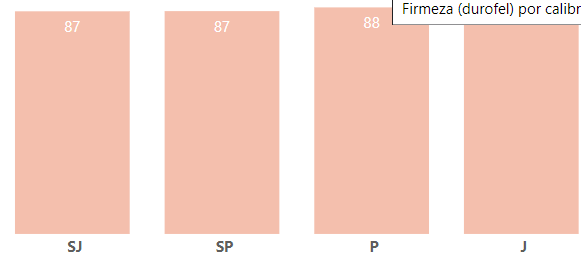
Firmeza (gf/mm) por calibre



Firmeza (durofel) por grupo de color



Firmeza (durofel) por calibre



Firmeza promedio firmpro

**275,79**

Firmeza prom. durofel

**87,76**



LORENA PINTO A. – JEFE DE PRODUCTO POMÁCEAS CEREZOS

[lpinto@anachile.cl](mailto:lpinto@anachile.cl)



A.N.A.

Andes New Varieties Administration

*Your International Best Partner*

