

## TERRENO

### Programa

<b>Programa</b>	IVU
<b>Representante Chile</b>	VIVERO SUR
<b>Año de plantación</b>	2016
<b>Auto fértil</b>	-
<b>Polinizante</b>	-
<b>Horas frío bajo 7,2 C *</b>	764
<b>Horas Frío Richardson *</b>	744
<b>Semana cosecha</b>	61
<b>Zona</b>	semana 48 Tricao, Rauco. Provincia de Curicó, Maule.

### Fenología

Fecha	Fenología
n/a**	Yema dormante (A)
n/a	Yema hinchada (B)
11-sep	Botones visibles (C)
n/a	Botones separados (D)
n/a	Estambres descubiertos (E)
24-sep	Flor abierta (F)
01-oct	Caída pétalos (G)
08-oct	Cuajado (H)
15-oct	Caída caliz (I)
n/a	Fruto joven (J)
30-oct	Viraje a verde pajizo (K)
07-Nov	Pinta (L)
20-Nov	Maduración (M)
28-Nov	Cosecha (N)



### Estados fenológicos claves



### Datos para estimación productiva

Portainjerto	Altura	ASTT	Nº dardos	Flores /dardos	Nº ramas	Ramillas	Flores /ramilla	Rendimiento prom/árbol
Gisela 6	2,84 m	22	106	26	8	24	30	4.2 Kg SD: (± 1.8)

\*Para el cálculo se consideró temperaturas entre 01 Mayo y 31 Julio 2019.

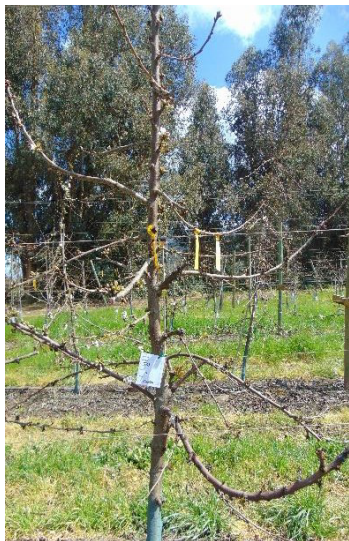
\*\* No aplica, sin información por no haber registro de fecha para ese estado

DE: desviación estándar.



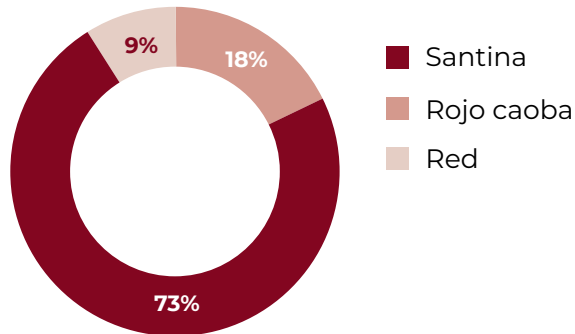


FOTOS TERRENO

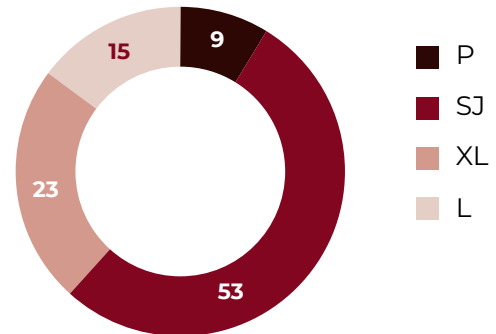




### Distribución de color PUC

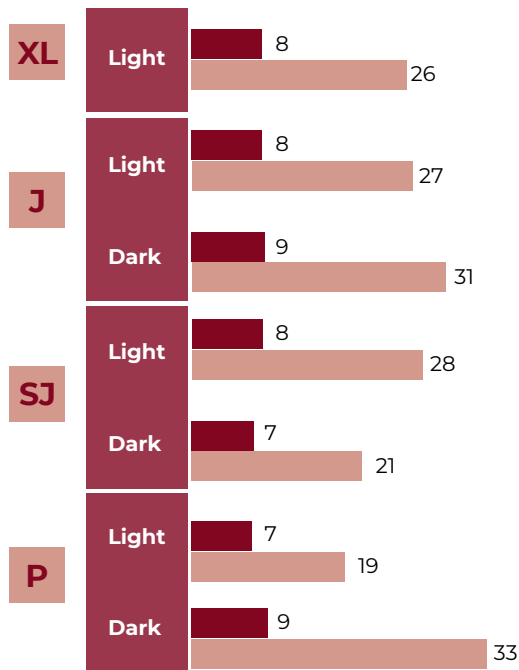


### Distribución de calibre

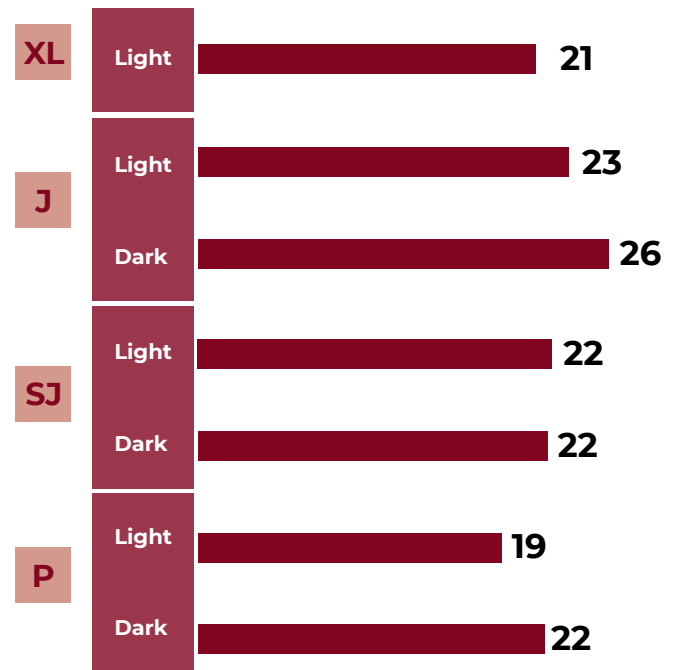


### Firmeza

■ Durofel (UD)    ■ Firmpro (gf/mm)



### Azúcar (°brix)



Acidez (%) en cosecha

**0,83**

Largo pedicelos (cm)

**3,5**

Grosor pedicelos (mm)

**1,4**

Nota: Fruta Light corresponde a colores Rojo claro, Rojo y Rojo caoba. Fruta Dark corresponde de colores Rojo Caoba y Santina. Fruta Black corresponde a color Negro. La firmeza se midió a temperaturas variables dependiendo de la hora de llegada de las muestras y el tiempo de espera en el laboratorio.







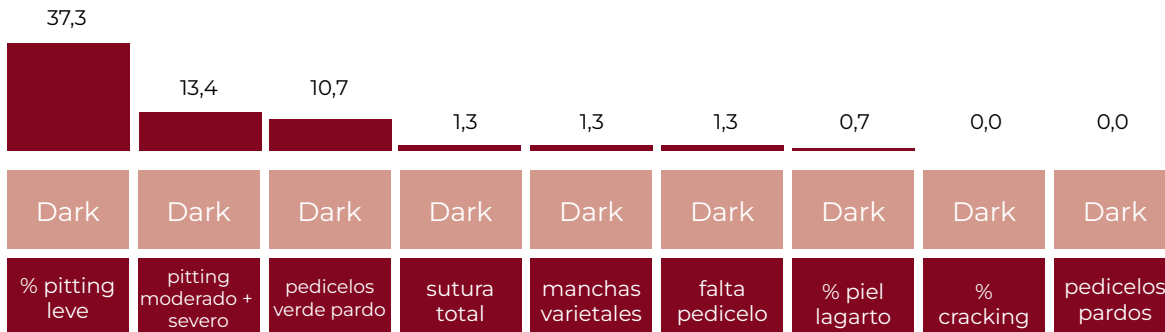


**POST - COSECHA**

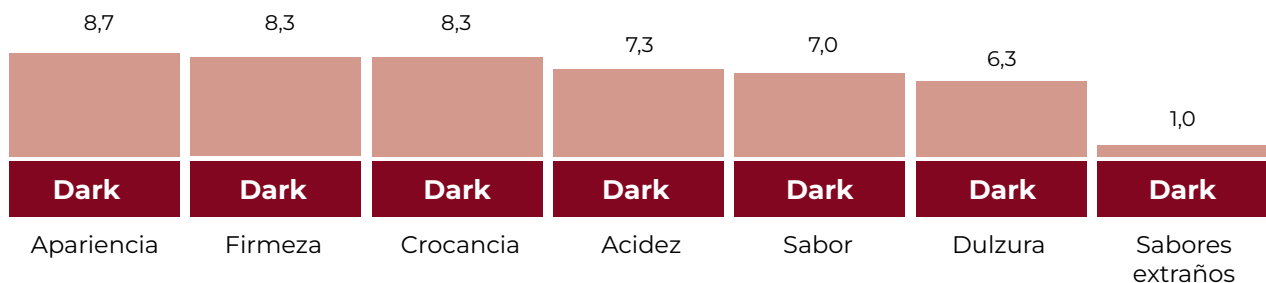
**Parámetros Físico - Químicos**

Color Contramuestra	Firmeza durofel (UD)*	Firmeza Firmpro (gF/mm)*	Azúcar (°brix)	Acidez (%)
Dark	96	381.0	22.5	.07

**Defectos (%)**



**Parámetros Sensoriales (1-10)**



\*La medición de firmeza se realizó cuando la fruta tenía una temperatura entre 15 a 20° en la pulpa.



Exportadora Rancagua  
Departamento de calidad  
Área de investigación

Ficha Técnica 2019  
**533**

