



Fragola: Chelal Si e Chelal Omnical

Obiettivo della prova

Lo scopo di questa sperimentazione è quello di migliorare la qualità delle fragole.

Informazione generale

Condizioni della prova:

Sito della prova: Spagna – Huelva
Varietà: RedSayra
Metodo di coltivazione: In piena terra, sotto tunnel di plastica
Data di piantagione: 08/10/2024
Densità: 15 cm x 100 cm
In collaborazione con: Agricultura y Ensayo S.L.



Disegno sperimentale:

Prova ufficiale GEP (buone pratiche sperimentali) secondo il Randomized Complete Block Design; 4 ripetizioni. Area di un appezzamento elementare: 2 m x 10 m = 20 m²

Trattamenti

3 modalità:

Modalità	Prodotto	Dosaggio*	Applicazione
1	Testimone non trattato	-	-
2	Chelal Si	0,5 L/ha	AC: applicazione fogliare BD: tramite irrigazione a goccia
3	Chelal Si Chelal Omnical	0,5 L/ha 1,0 L/ha	AC: applicazione fogliare BD: tramite irrigazione a goccia

* La dose è stata la stessa per i 4 tempi di applicazione (A, B, C e D).

	A	B	C	D
Data	23/12/2024	02/01/2025	20/01/2025	03/02/2025
BBCH	85-89	85-89	85-89	85-89
Quantità d'acqua	600 L/ha	5000 L/ha	900 L/ha	5000 L/ha

Risultati

Sono stati raccolti 20 frutti per appezzamento 7 giorni dopo l'ultimo trattamento. I frutti sono stati conservati a una temperatura di 5°C. Al momento della raccolta e in 4 momenti durante la conservazione, sono state determinate la durezza e la perdita di peso e, contemporaneamente, è stato assegnato un punteggio per il marciume.

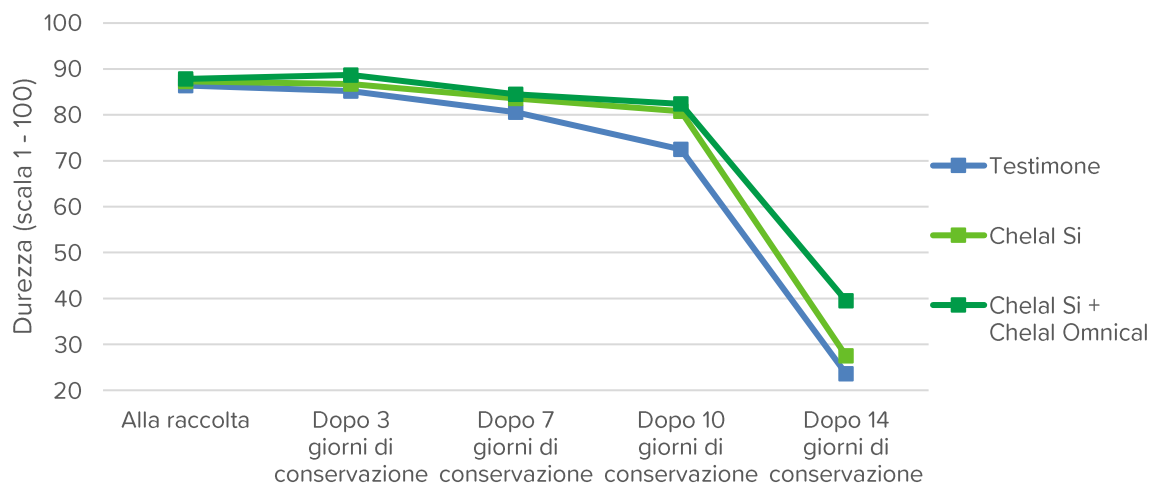
La durezza è stata determinata utilizzando il penetrometro Agrost 100 Field, che utilizza una scala da 1 a 100, dove i valori più alti corrispondono a durezza maggiori. Poiché le determinazioni della durezza sono state effettuate in modo non distruttivo, è stato possibile determinarla ogni volta sugli stessi frutti.

Durezza durante la conservazione:

	Alla raccolta		Dopo 3 giorni di conservazione		Dopo 7 giorni di conservazione		Dopo 10 giorni di conservazione		Dopo 14 giorni di conservazione	
Testimone	86,4	a	85,2	a	80,6	a	72,5	c	23,6	b
Chelal Si	87,3	a	86,7	a	83,6	a	80,8	b	27,5	b
Chelal Si + Chelal Omnical	87,8	a	88,7	a	84,5	a	82,4	a	39,5	a



Evoluzione della durezza durante la conservazione



% perdita di peso durante la conservazione:

	Dopo 3 giorni di conservazione		Dopo 7 giorni di conservazione		Dopo 10 giorni di conservazione		Dopo 14 giorni di conservazione	
Testimone	5,48	a	12,87	a	15,96	a	30,28	a
Chelal Si	5,31	a	10,46	a	13,00	b	24,97	b
Chelal Si + Chelal Omnical	4,50	a	9,30	a	11,67	b	21,64	b

% frutti senza marciume durante la conservazione:

	Dopo 10 giorni di conservazione		Dopo 14 giorni di conservazione	
Testimone	97,5	a	20,0	a
Chelal Si	98,8	a	20,0	a
Chelal Si + Chelal Omnical	100,0	a	25,0	a

Contenuto di calcio nei frutti:

Contenuto di calcio nei frutti

