



Objetivo del ensayo

Verificar el efecto de tratamientos con Chelal Omnical en pre-cosecha sobre la conservabilidad de las frutas (pera).

Información General

Condiciones del ensayo:

Nombre de la explotación: Bianconi Graziano

Lugar: Villanova di Ferrara (FE) Italia

Variedad Pera: Abate – Injertado en Sydo

Año de la plantación: 2008 (densidad: 1 x 3,3 m)

Cosecha: 8 septiembre 2012

Materiales y método:

Las frutas de los 3 tratamientos fueron coladas para su conservación en cámaras frigoríficas a una temperatura estándar de 0,1°C el 28/1/13. Posteriormente fueron conservadas a

una temperatura de 15°C hasta el 18/2/2013, para el último control.

Los tratamientos

T0: Testigo: sin tratamientos

TI: 2 x 2 L Chelal Omnical (7/8/12 + 16/8/12) T2: 2 x 4 L Chelal Omnical (7/8/12 + 16/8/12)

Resultados

Evolución de la dureza:	13/9/12	28/1/13
T0: Testigo	6,041 kg/0,5 cm ²	3,458 kg/0,5 cm ²
T1: 2 x 2 L Chelal Omnical	6,379 kg/0,5 cm ²	3,611 kg/0,5 cm ²
T2: 2 x 4 L Chelal Omnical	6,132 kg/0,5 cm ²	3,819 kg/0,5 cm ²

Evolución de infecciones fúngicas (*)	28/1/13	7/2/13	18/2/13
T0: Testigo	15,2 %	15 %	32 %
T1: 2 x 2 L Chelal Omnical	8,6 %	9 %	8 %
T2: 2 x 4 L Chelal Omnical	10,4 %	10 %	20 %

(*) En 3 fechas determinadas se ha verificado la cantidad de infecciones fúngicas







Diferencia en la coloración: desde el momento que las frutas salen de las cámaras frigoríficas, hasta el último control: una coloración más verde en los 2 tratamientos en comparación con el testigo no tratado.

Menos cantidad de infecciones fúngicas en los 2 tratamientos con Chelal Omnical.

CONTACTO

PRODUCTOR: BMS Micro-Nutrients NV Rijksweg 32 - 2880 Bornem – Bélgica RPR Antwerpen Afd Mechelen- ON 0440.980.608 DISTRIBUIDO POR:

BMS Micro-Nutrients Ibérica

Tel: 900 99 32 22

www.chelal.com - iberica@chelal.com