



PER LA COLORAZIONE DELLE VARIETA' ROSSE DI UVA DA TAVOLA

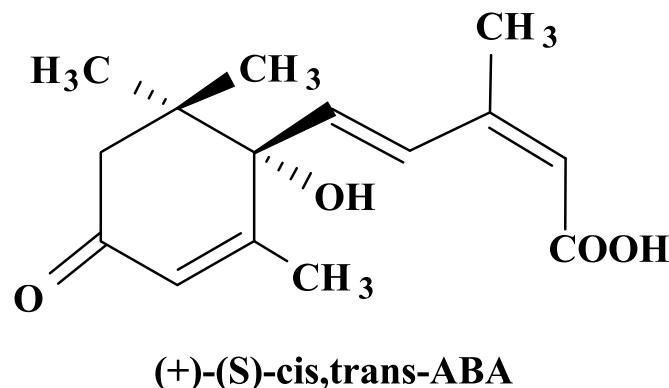
BARI
FORUM DI MEDICINA VEGETALE
Michele Pizzi – Responsabile Sviluppo tecnico e Sviluppo prodotti
10 DICEMBRE 2014



Colorazione delle varietà rosse di Uva da tavola

Processo multifattoriale

- VARIETÀ
- PORTAINNESTO
- CONCIMAZIONE
- IRRIGAZIONE
- PRODUZIONE/HA
- GESTIONE DELLA CHIOMA/ESPOSIZIONE ALLA LUCE
- ANDAMENTO CLIMATICO (TEMPERATURA)
- UTILIZZO DI FITOREGOLATORI



L'ACIDO ABSISSIONICO è classificato come uno dei 5 principali ormoni vegetali presenti nelle piante superiori, insieme a:

- AUXINE
- GIBBERELLINE
- CITOCHININE
- ETILENE

S-ABA è prodotto in molti tessuti:

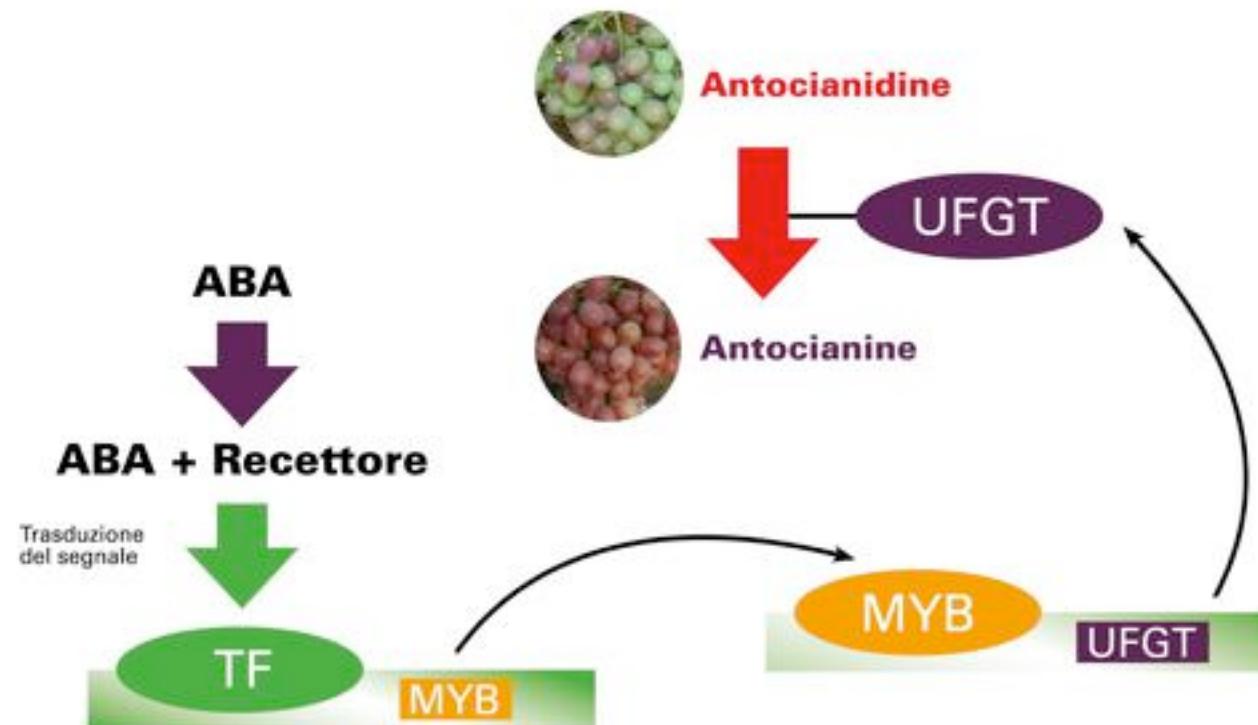
- ✓ semi e gemme dormienti
- ✓ foglie senescenti o appassite
- ✓ piante in carenza idrica dove favorisce la chiusura degli stomi

S-ABA agisce:

- ✓ Incrementando la resistenza al freddo negli stoloni di melo in vivaio
- ✓ Stimolando l' abscissione dei frutti del ciliegio, olivo, pesco e la chiusura degli stomi
- ✓ **Promuovendo la colorazione degli acini d'uva rossa**

Acido Abscissico (ABA): la fisiologia

L'acido abscissico (ABA) stimola l'espressione di geni MYB che controllano l'espressione di altri geni coinvolti con la biosintesi degli an-



In alcune varietà di uva da tavola, determinati fattori (varietali, climatici, agronomici) possono inibire lo sviluppo dei pigmenti antociani (colore rosso) nella bacca.



SUMITOMO CHEMICAL ITALIA

™ SL è un nuovo fitoregolatore, a base di S-ABA, che integra i livelli naturali di S-ABA nelle bacche del grappolo

Composizione:

Acido Abscissico (S-ABA) g. 10 (100 g/l)

Coformulanti q.b. a g. 100

Dose di applicazione: 4 l/ha

affinché il prodotto svolga la sua azione sulla colorazione dei grappoli, potrebbero essere necessarie fino a 3 applicazioni.

ProTone è un marchio registrato



**' SL è un prodotto “sartoriale” nel senso che va
adattato
alla specifica realtà produttiva ed all’obiettivo di
mercato.**





- 1. NON riferirsi a realtà differenti da quella in cui si opera (diverse condizioni climatiche e tecniche colturali) es. Spagna, Cile, etc..**
- 2. NON riferirsi alle modalità d'impiego di altri prodotti usati con medesime finalità**
- 3. Il prodotto NON viene traslocato:**

**CURARE BENE LA BAGNATURA
ADEGUATI**

VOLUMI

CURARE LA TARATURA DELLE MACCHINE

- 4. NON aspettarsi grandi risultati quando le temperature notturne sono elevate ($>22^{\circ}\text{ C}$)**
- 5. ProTone NON comporta particolari variazioni sul metabolismo dell'acino**



Epoca di inizio dell' applicazione per varietà



Flame Saddles

FLAME SEEDLESS 50% di acini soffici (invaiatura)



Red Globe

RED GLOBE 75-80% di acini soffici (circa 1-2 settimane dopo l'invasiatura)



Crimson Seedless

CRIMSON SEEDLESS **95% di acini soffici**
(circa 1-3 settimane dopo
l'invajatura)

Incremento della colorazione Crimson Seedless (Fresno, CA) – 30 DAB



Standard



ProTone™

Incremento della colorazione Crimson Seedless (Murcia, ES) - 36 DAB



Standard



ProTone™

Incremento della colorazione Crimson Seedless



Standard

ProTone™

* prove sperimentali

Incremento della colorazione Crimson Seedless



Standard

* prove sperimentali



ProTone™

Incremento della colorazione Red Globe (Bari*, IT) - 36 DAB



Standard



ProTone™

Attuali registrazioni nei principali Paesi produttori di Uva da tavola rosse



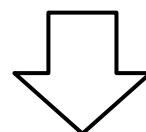
 prodotto registrato  prodotto con autorizzazione per uso eccezionale



Vantaggi competitivi

Sincronizzazione della maturazione/colorazione

- ✓ Minori stacchi → riduzione dei costi di produzione
- ✓ Possibilità di gestire il raggiungimento degli standard qualitativi adeguamento al mercato



Incremento della PLV aziendale



Vi invitiamo a visitare il
sito...

ProTonePGR.com

**GRAZIE PER LA VOSTRA
ATTENZIONE**

