



PER LA COLORAZIONE DELLE VARIETA' ROSSE DI UVA DA TAVOLA

BARI

FORUM DI MEDICINA VEGETALE

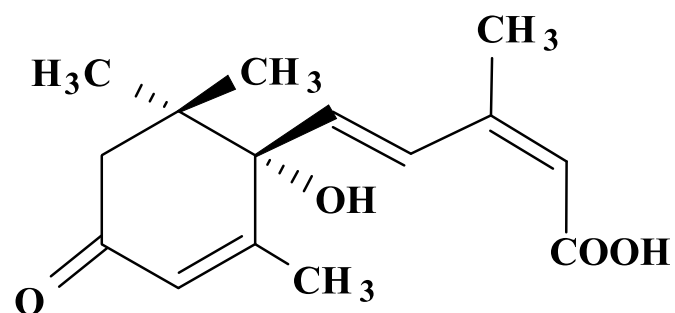
Michele Pizzi – Responsabile tecnico e Sviluppo prodotti
10 DICEMBRE 2014



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**



(+)-(S)-cis,trans-ABA

L'ACIDO ABSISSICO 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:

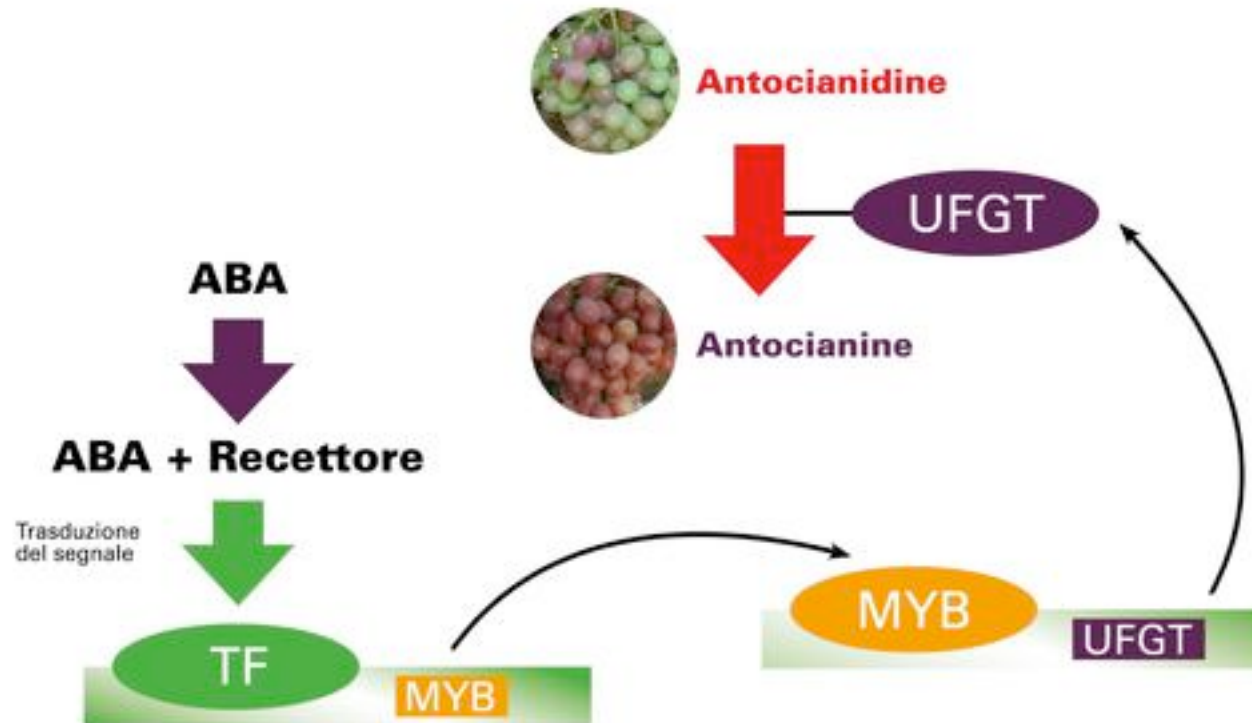
- ✓ semi e gemme dormienti
- ✓ foglie senescenti o appassite
- ✓ piante in carenza idrica dove favorisce la chiusura degli stomi

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 ant**



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



™ 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



**ProTone™ 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 → VOLUMI ADEGUATI**
 - CURARE LA TARATURA DELLE MACCHINE**
4. **NON** aspettarsi grandi risultati quando le temperature notturne sono elevate (>22° C)
5. **ProTone NON** comporta particolari variazioni sul metabolismo dell'acino

Epoca di inizio dell' applicazione per varietà



Flame Seedless

FLAME SEEDLESS 50% di acini soffici
(invasatura)



Red Globe

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



Crimson Seedless

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



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



ProTone™

* prove sperimentali



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



Standard



ProTone™

* prove sperimentali

Attuali registrazioni nei principali Paesi produttori di Uva da tavola rosse



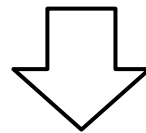
 prodotto registrato  prodotto con autorizzazione per uso eccezionale



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



 SUMITOMO CHEMICAL ITALIA



Vi invitiamo a visitare il
sito...

ProTonePGR.com

**GRAZIE PER LA VOSTRA
ATTENZIONE**

