

## FRUTICULTURA

### INIA OFRECE UNA HERRAMIENTA MÁS PARA EL RALEO DE FRUTOS EN MANZANO

Danilo Cabrera\*

El raleo de frutos es una práctica que habitualmente se realiza en cultivos comerciales de manzano para poder obtener fruta de buen calibre y rendimientos regulares en el tiempo. Esta práctica tiene otras ventajas tales como: aumento de la coloración, incremento de la calidad interna de la fruta y reducción de costos directos aumentando la rentabilidad del cultivo.

Los resultados obtenidos, demuestran que para realizar un “Plan de Raleo” efectivo en tiempo y forma, se debe considerar el uso de raleadores químicos, y que este tipo de raleo debe ser complementado con raleo manual.

Dichos raleadores químicos son eficientes siempre y cuando se tenga en cuenta el tipo de producto, la variedad a ser raleada (Cuadro 1), el estado de desarrollo del fruto, la dosis a que se aplica y las condiciones climáticas reinantes en el período durante y luego de la aplicación.

En general los raleadores químicos aumentan su efecto cuando durante su aplicación y en los días posteriores está nublado, las temperaturas son bajas y/o existe alta humedad relativa, lo que puede provocar una excesiva caída de frutos.

Los productos más difundidos en nuestro medio como raleadores químicos son: el Acido Naftalenacético (ANA) y el Carbaryl. Los mismos se aplican en la etapa de postfloración, a partir de pétalo caído y hasta que el fruto tiene un diámetro de 6 mm en el caso del ANA, y cuando el fruto tiene

un diámetro de 14 mm, en el caso del Carbaryl.

Para una mejor planificación del momento de aplicación de productos raleadores de acuerdo al tamaño de la fruta, INIA está ofreciendo al productor de manzanas, un calibre práctico (Foto 1) para determinar el diámetro promedio de los frutos.

Para el uso de este calibre, lo primero a determinar es el número de frutos que se debe dejar por planta de acuerdo a la variedad, edad y vigor de las mismas.

En segundo lugar se debe seleccionar un número representativo de plantas, y cuando se alcanza en ellas la cantidad preestablecida de frutos con determinado tamaño se aplica el raleador químico.

Como fuera mencionado anteriormente el tamaño ideal es de 6 mm cuando se aplica ANA, en tanto que para el caso del Carbaryl, estaremos en condiciones de aplicarlo, cuando tengamos ese número de frutos predefinido por planta con un diámetro de 14 mm.

Las frutas a medir deberán ser aquellas que provengan de la flor “reina”, dado que el objetivo es que permanezca la fruta central, la que por su diámetro mayor, no será raleada por el producto químico (Foto 2).

De acuerdo a la experiencia existente y a que el raleo químico es una herramienta dependiente de varios factores, las recomendaciones citadas, al momento de realizar un “Plan de Raleo” y tomar decisiones de cómo, dónde y cuándo ralear fruta químicamente, deberán ser tomadas como una guía.

\* Ing. Agr. MAppSc., Programa Nacional Fruticultura, INIA Las Brujas.

### ***SENSIBILIDAD AL RALEO QUÍMICO***

<b>Variedad</b>	<b>Baja</b>	<b>Media</b>	<b>Alta</b>
<b>Delicious standard</b>		<b>X</b>	
<b>Delicious spur</b>	<b>X</b>		
<b>Granny Smith</b>			<b>X</b>
<b>Gala y mutantes</b>	<b>X</b>		
<b>Fuji y mutantes</b>	<b>X</b>		
<b>Braeburn y mut.</b>		<b>X</b>	
<b>Cripps Pink</b>		<b>X</b>	

Cuadro 1

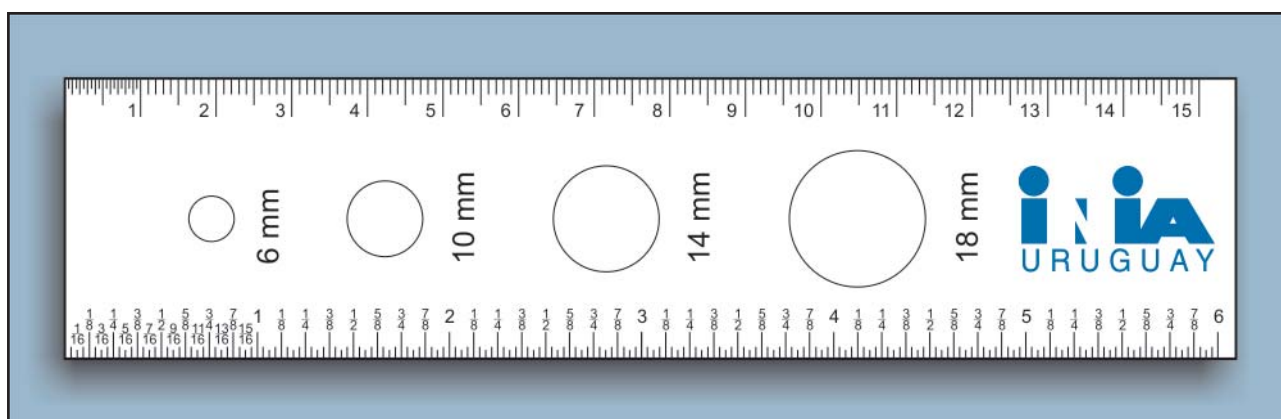


Foto 1



Foto 2