

INFORME DE PRUEBAS CON PRODUCTOS BLUE HERON

ENSAYO DE CAMPO: **BRIBÓN/ VID - 2014**

ENSAYO DE COOPERACIÓN :	GERDISA/ BLUE HERON
TITULO:	ENSAYO EFICACIA EN EL ENGORDE, CALIBRE, COLOR Y CALIDAD DE FRUTO.
OBJETIVO:	CONFIRMAR LA EFICACIA DEL EMPLEO DE UNA SOLUCIÓN DE EXTRACTOS VEGETALES PARA EL AUMENTO DE CALIBRE, COLORACIÓN Y CALIDAD DEL FRUTO.
LOCALIZACIÓN:	Tomelloso, polígono 52, parcela 7
EXTENSIÓN DE PARCELA DE ENSAYO	1,28 Hectáreas
CULTIVO/EDAD:	Vid (2008)
VARIEDAD(es):	Tempranillo
PRODUCTOS DE ENSAYO:	T1: BRIBÓN T2: TESTIGO NO TRATADO
FORMA DE APLICACIÓN:	Pulverización foliar
APLICACIONES / FECHA:	1ª Aplicación: 22 y 23 julio 2014 2ª Aplicación: 14 y 16 agosto 2014 (a los 15 – 20 días tras la primera aplicación)
TRATAMIENTOS Y DOSIS:	
T1: BRIBÓN: 80 ml/Ha (pulverización de alto mojado: 400 – 600 L/Ha)	
T2: TESTIGO NO TRATADO / TRATAMIENTO CONVENCIONAL	
VOLUMEN DE CALDO:	400 - 600 L /Ha. (preferentemente <i>alto mojado</i>)
PRODUCTOS DE MANTENIMIENTO:	Registrar cualquier otra aplicación que se dé en la parcela de ensayo.

EVALUACIONES:

1. Valorar la eficacia sobre la parcela de aplicación: Se tomarán notas de los tratamientos y resultados a los 7 y 14 días tras cada aplicación. Evaluar el calibre y color de los frutos frente a los individuos no tratados. Si es posible, obtener datos numéricos de medida de calibre y de refractómetro (coloración). Comparar producción de la cosecha obtenida por Ha, o similar, frente al tratamiento testigo.
2. Evaluación sobre el aspecto externo/aéreo de las plantas. Valorar presencia de hongos/virus y otros patógenos en hojas y brotes jóvenes; y frutos así como el grado de frenado o eficacia de la enfermedad (Efecto fortificante/tonificante). Tomar fotos.
3. Evaluar cualquier efecto de fitotoxicidad/seguridad sobre el cultivo.
4. Anotar cualquier condición ambiental adversa durante las pruebas, que pueda tener influencia en la interpretación de los resultados.

Notas:

- Anotar lote y fecha de fabricación de los productos del ensayo.
- No mezclar con otros bio-estimulantes (algas, aminoácidos, etc.)

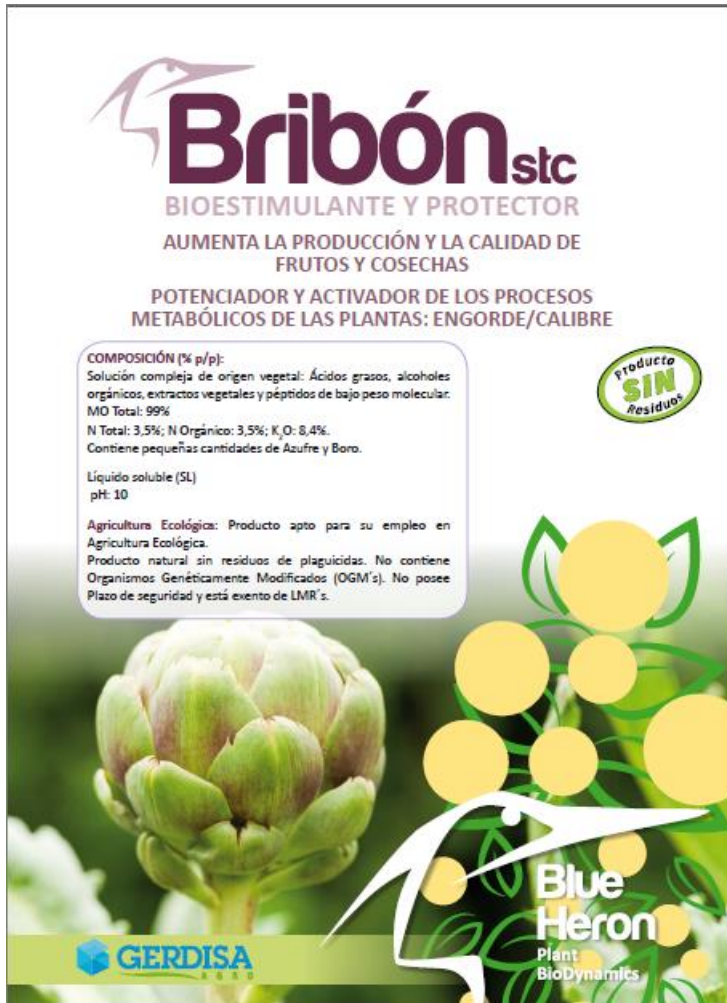
OBSERVACIONES POR TÉCNICO / ENÓLOGO:

Tras la primera aplicación la diferencia entre el testigo tratado con Bribón y el no tratado no era significativa.

Una vez efectuada la segunda aplicación sí que se comprueba ocularmente que la diferencia entre el testigo tratado y sin tratar es evidente. Los racimos son más pesados y las bayas están más prietas en las cepas a las que se les ha aplicado el Bribón. (Se adjunta archivo fotográfico secuencial por fecha de visita).

Resultados analíticos de prueba realizada el 4 de septiembre de 2014:

Peso 100 bayas (g)	° Beaumé	Densidad	pH	Temperatura (°C)	Acidez Total en Tartárico
170	12,7	1092	3,5	26,9	5,20
TEMPRANILLO TRATADO CON BRIBON					
Peso 100 bayas (g)	° Beaumé	Densidad	pH	Temperatura (°C)	Acidez Total en Tartárico
260	13,9	1103	3,6	25,1	3,98



Bribón^{stc}
BIOESTIMULANTE Y PROTECTOR
AUMENTA LA PRODUCCIÓN Y LA CALIDAD DE FRUTOS Y COSECHAS
POTENCIADOR Y ACTIVADOR DE LOS PROCESOS METABÓLICOS DE LAS PLANTAS: ENGORDE/CALIBRE

COMPOSICIÓN (% p/p):
Solución compleja de origen vegetal: Ácidos grasos, alcoholes orgánicos, extractos vegetales y péptidos de bajo peso molecular.
MO Total: 99%
N Total: 3,5%; N Orgánico: 3,5%; K₂O: 8,4%.
Contiene pequeñas cantidades de Azufre y Boro.

Líquido soluble (SL)
pH: 10

Agricultura Ecológica: Producto apto para su empleo en Agricultura Ecológica.
Producto natural sin residuos de plaguicidas. No contiene Organismos Genéticamente Modificados (OGM's). No posee Plazo de seguridad y está exento de LMR's.

Producto **SIN Residuos**

Blue Heron
Plant BioDynamics

GERDISA

* **Producción:**

% Diferencia = $260 - 170 / 170 = 52,9 \%$ **producción extra** (sobre Control No tratado)

Se observa un claro aumento de la producción, asociado al empleo de Bribón, confirmándose el poder bioestimulante que Bribón ejerce en el engorde y calibre de uvas en cultivo de Vid var. Tempranillo.

* **Grado de Azúcares** (° Beaumé)

% Diferencia = $13,9 - 12,7 / 12,7 = 9 \%$ **más azúcar** (sobre Control No tratado)

Se observa un claro aumento en la cantidad de azúcares del mosto asociado al empleo de Bribón, lo que confirma, asociado al dato de Densidad, que Bribón estimula la biosíntesis y transporte de azúcares y nutrientes a los frutos. Esto supone que el efecto conseguido de mayor engorde de los frutos no se consigue mediante cationes osmóticos (K, Ca) sino mediante división y elongación celular.

* **Densidad** (g/L)

% Diferencia = $1103 - 1092 / 1092 = 1 \%$ **más denso** (sobre Control No tratado)

* **pH**

% Diferencia = $3,6 - 3,5 / 3,5 = 2,85 \%$ **más alcalino** (sobre Control No tratado)

Se observa un ligero aumento del pH asociado al empleo de Bribón, si bien este se halla dentro de los valores de normalidad (2,8 a 3,6). Los mostos con valores de pH > 3,8 pueden sufrir problemas asociados al ataque de bacterias, si bien acercándonos a los valores máximos del umbral (3,5 – 3,6) se consiguen mostos con un menor gusto avinagrado.

*** Temperatura**

$25,1 - 26,9 / 26,9 = 6,7 \%$ **más frío** (sobre Control No tratado)

Se observa un ligero descenso de la Tª del mosto procedente de las uvas tratadas con Bribón. Este dato se presenta como “contradictorio” dado que a mayor nº de ° Beaumé (cantidad de azúcares), tendremos una mayor fermentación alcohólica, y por tanto mayores Temperaturas.

*** Acidez total Tartático (g/L)**

$3,98 - 5,20 / 5,20 = 23 \%$ **mayor basicidad total** (sobre Control No tratado)

Se observa un claro descenso de la acidez total (Ácido Tartárico) asociado al empleo de Bribón, que a priori no es positivo. Sin embargo, se ha de considerar que el pH apenas varió, así como:

Con el aumento del grado alcohólico y las bajas Tªs el ácido tartárico precipita, por lo que el uso de Bribón se asocia a una menor precipitación.

Dentro de la acidez total, se incluye la acidez volátil (ácido acético). El empleo de Bribón se asocia a menores concentraciones de Ácido Tartárico, pero también de Ácido Acético, que confiere al vino la acidez propia del Vinagre.

En caso de desearse una mayor acidez, el mosto se puede acidificar con Á. Citrico u otros.

* Los racimos tratados maduran antes que los no tratados (Precocidad en la Cosecha)

* No ha habido incidencias por la presencia de patógenos en la parcela por lo que no se ha podido comprobar si el estado sanitario de las cepas a las que se les ha aplicado el producto hubiese sido mejor que las no tratadas.

* La fecha de fabricación del producto aplicado es **Noviembre de 2013**.