

CALENDARIO DE PRODUCCIÓN UVA DE MESA

	* CONSERVACIÓN	JULIO		AGOSTO		SEPTIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE		DICIEMBRE		ENERO	
		1 al 15	15 al 31	1 al 15	15 al 31	1 al 15	15 al 30	1 al 15	15 al 31	1 al 15	15 al 30	1 al 15	15 al 31	1 al 15	15 al 31
UVA BLANCA CON PEPITAS	ALEDO	X													
	VICTORIA	X													
	DOÑA MARÍA	X													
	ITALIANA														
NEGRA CON PEPITAS	NAPOLEÓN	X													
	RED GLOBE	X													
NEGRA SIN PEPITAS	CRIMSON	X													

* ESTAS VARIEDADES POR SUS CARACTERISTICAS LE PODEMOS INCORPORAR UN CONSERVADOR, CON EL CUAL DISPONEMOS DE UN PERIODO MAYOR DE ALMACENAJE; Los generadores de anhídrido sulfuroso (SO₂) son el único método efectivo para controlar el desarrollo de Botrytis en la uva de mesa durante el proceso de almacenaje y transporte. Estos dispositivos están constituidos por una fase rápida y una fase lenta. La primera tiene la función de emitir una cantidad importante de anhídrido sulfuroso en un periodo corto, lo que permite eliminar las esporas de Botrytis presentes en la superficie de la fruta y cicatrizar heridas o daños inherentes al proceso de embalaje. La fase lenta producirá un nivel bajo de anhídrido sulfuroso apropiado para controlar el desarrollo de la pudrición durante el almacenaje de la fruta.