

RALEO DE FRUTOS EN MANZANO

Programa Nacional de Fruticultura
Ing. Agr. (MSc) 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.

El raleo de frutas en manzana también tiene otras ventajas, como lo son el aumento de la coloración, el incremento de la calidad interna de la fruta y la reducción de costos directos aumentando la rentabilidad del cultivo. Los resultados obtenidos a partir de la investigación nacional, demuestran que para realizar un “Plan de Raleo” efectivo en tiempo y forma, se deben considerar los raleadores químicos.

La experiencia dice también que para tener óptimos resultados, esta herramienta química siempre debe ser complementada con raleo manual. Dichos productos son eficientes siempre y cuando se tenga en cuenta el tipo de producto, la variedad a ser raleada, 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.

El producto utilizado como raleador químico del cual existe en el país más experiencia es el Carbaryl, principio activo empleado como insecticida, y que tiene efecto raleador cuando es aplicado enseguida de la floración. Los mejores resultados se han obtenido cuando se aplica con fruto de entre 12 a 14 mm de diámetro, a dosis de 1 ½ a 2 kg de Carbaryl 50% por hectárea de acuerdo a la variedad (Cuadro 1) y en condiciones de tiempo estable con baja humedad relativa y temperaturas que oscilen entre los 16 y 24 grados centígrados. Es importante tener en cuenta que productos como Carbaryl y otros de origen hormonal, aumentan su efecto raleador cuando durante su aplicación y en los días posteriores está nublado, con temperaturas bajas y/o con alta humedad relativa.

Cuadro 1 – Facilidad de raleo de diferentes variedades

Sensibilidad al raleo químico			
Varietal	Baja	Media	Alta
Delicious standard		X	
Delicious spur	X		
Granny Smith			X
Gala y mutantes	X		
Fuji y mutantes	X		
Braeburn y mut.		X	
Cripps Pink		X	

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.

En el caso de Carbaryl estaremos en condiciones de aplicarlo cuando se alcance ese número de fruta predefinido por planta, con un diámetro de 14 mm.

Las frutas a medir deberán ser aquellas que rodean a la resultante 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, donde y cuando ralear fruta químicamente, deberán ser tomadas como una guía.

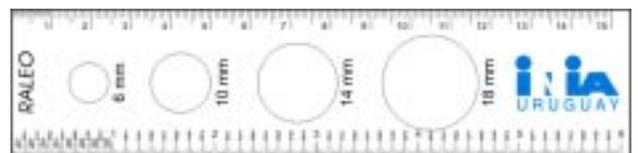


Foto 1- Calibre para medir tamaño de fruta



Foto 2