

# DECCO IBÉRICA Post-Cosecha, S.A.

## Circular Técnica ABRIL 2011

Campaña Citrícola 2010/2011

### CONSERVACION DE NARANJAS VALENCIA LATE

Página 1 de 5

Esta campaña diferenciaremos las partidas en

1. naranjas sin incidencias climáticas
2. naranjas afectadas por bajas temperaturas
3. naranjas con alta pluviometría en los últimos meses

conforme a esto haremos las recomendaciones de tratamientos, manejo y períodos de conservación.

En primer término **en la cosecha respetar las buenas prácticas** enumeradas en circulares anteriores (cosechar con alicates, evitar rocíos o días inmediatos a lluvias, etc.)

El **tratamiento fungicida** será **siempre en forma inmediata a la cosecha**, cuanto mas tiempo transcurra entre cosecha y tratamiento menor será la eficacia del tratamiento realizado.

**La sensibilidad al frío de la cámara es mayor** cuando se recolectan los frutos **con un índice de madurez por debajo de 7,5-7,0**. El **índice óptimo** para recolectar esta variedad está situado **entre 8,5 - 9,0**. Verificar la condición de la fruta antes de iniciar la cosecha.

Los **frutos de calibre pequeño** (de piel más fina) **son los más susceptibles** al frío y a los daños sobre la piel (necrosis peripeduncular). Se debería separar estos calibres para poder controlar su evolución o enviarlos hacia la comercialización directa.

**El contenido de humedad en el fruto es un factor crítico** que puede marcar la evolución posterior en cámara. Se debe evitar recolectar frutos que hayan sufrido lluvias importantes en la última semana anterior a la cosecha o que hayan padecido vientos continuos en los últimos días antes de recolección.



# **DECCO IBÉRICA Post-Cosecha, S.A.**

## **Circular Técnica ABRIL 2011**

### **Campaña Citrícola 2010/2011**

#### **CONSERVACION DE NARANJAS VALENCIA LATE**

Página 2 de 5

Si se va a tratar **por drencher** usar siempre para recolección capazos evitando usar los cajones para entrar dentro de los campos. Este aspecto es fundamental para **evitar contaminaciones** importantes durante el duchado que pueden afectar la calidad del tratamiento.

**En almacén limpiar y desinfectar** adecuadamente envases, drencher, líneas de manipulado, cámaras y en general todos aquellos elementos que van a estar en contacto con la fruta antes o durante el período de conservación. Evitar a su vez en aquellos almacenes que disponen de dos o más líneas el trabajar al mismo tiempo Valencias para cámara en una línea si se observa que en alguna otra línea del almacén se está volcando fruta con un alto índice de podrido y fruta esporulada. La recontaminación entre líneas puede ser importante.

El tipo de tratamiento a realizar según el tiempo estimado de almacenaje. Para estocados de hasta 30 días se puede tratar por drencher, para períodos mas largos se recomienda el encerado que permite además la elección de calibres y selección de la fruta. Para conservaciones de alrededor de 90 días se puede efectuar en primer lugar un tratamiento por drencher dejando "purgar" la fruta a temperatura ambiente por 3 a 4 días para posteriormente pasarla por línea para su encerado permitiendo la eliminación de podridos incipientes y eliminación de pequeños calibres.



# **DECCO IBÉRICA Post-Cosecha, S.A.**

## **Circular Técnica ABRIL 2011**

**Campaña Citrícola 2010/2011**

### **CONSERVACION DE NARANJAS VALENCIA LATE**

Página 3 de 5

#### **TRATAMIENTO EN DRENCHER**

##### Grupo 1 – Naranjas normales

PHILABUSTER 0,25% + KENOPEL 20 0,3%

##### Grupo 2 – Naranjas afectadas por frío

DECCOZIL S-7,5 0,5% + KENOPEL 20 0,3% + TEXTAR 60 T 0,2%

DECCOZIL S-7,5 0,5% + DECCOFOS 0,4% + TEXTAR 60 T 0,2% (partidas mas afectadas)

##### Grupo 3 – Naranjas con alta pluviometría

DECCOZIL S-7,5 0,6% + KENOPEL 20 0,4% + DECCOFOS 0,4%

Tratar un máximo de 70 palets con el mismo caldo. Vaciar, limpiar, desinfectar y seguir tratando.

**Dejar secar la fruta antes de entrar en la cámara**



# DECCO IBÉRICA Post-Cosecha, S.A.

## Circular Técnica ABRIL 2011

Campaña Citrícola 2010/2011

### CONSERVACION DE NARANJAS VALENCIA LATE

Página 4 de 5

#### TRATAMIENTO EN LINEA

Detergente:

DECCOSOL MF

En caso de verse obligado a usar jabón neutro por algún tipo de restricción **aplicar DECCOSAN para mantener desinfección de la lavadora** (si aún no tiene instalado el sistema en su lavadora consulte con el especialista DECCO).

Encerado:

CITRASHINE CONSERVACION PLUS T-IMZ

#### CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

GENERALES en las CAMARAS

Carbónico menor a 3.000 ppm

Humedad relativa 90 a 95%

Ventiladores de evaporadores en continuo

TRATADAS CON DRENCHER

Temperatura de 6 a 7 °C

ENCERADAS

Temperatura de 5 a 6 °C

#### NOTA IMPORTANTE

Un elevado porcentaje de naranjas de segunda campaña procedente de una zona de cultivo de España está afectada por COLAPSO DE CORTEZA. El problema se agrava cuando se hace conservación.

Aunque la Valencia late presenta una menor

predisposición a esta fisiopatía, habrá que extremar la precaución y sería conveniente



# **DECCO IBÉRICA Post-Cosecha, S.A.**

## **Circular Técnica ABRIL 2011**

**Campaña Citrícola 2010/2011**

### **CONSERVACION DE NARANJAS VALENCIA LATE**

Página 5 de 5

realizar ensayos previos a la conservación metiendo algunos cajones en cámara y observarlas transcurridos algunos días ya que los síntomas se manifiestan con bastante rapidez.

**Vigilar periódicamente la evolución de la fruta en la conservación**

**Para recomendaciones personalizadas por favor póngase en contacto con el especialista Decco de su zona quien le asesorará convenientemente**

Servicio Técnico DECCO

8 de abril de 2011

