



Newsletter

MARZO 2009



EL MILDIU EN LA VID

El desarrollo del Mildiu en la Vid (*Plasmopara viticola*) tiene dos fases de infección claramente determinadas.

Infección primaria. El Mildiu hiberna en las hojas caídas en forma de oosporas que desarrollan macroesporangias cuando en el ambiente hay una humedad suficiente durante un periodo de aproximadamente 24h. Estas macroesporangias liberan las zoosporas en presencia de agua libre (lluvia) y pueden llegar hasta brotes y hojas.

El modelo **MetWin I** a partir de los datos climáticos y humectación de la hoja, permite controlar el proceso del desarrollo de los macroesporangias.



Foto: Ejemplo de sonda de humectación de hoja

Infección secundaria: Se denomina infección secundaria a la producida por las esporas asexuales (conidias) del hongo, por lo que sólo es posible si se ha producido una infección primaria

previa (con la correspondiente aparición de manchas de aceite maduras) en el viñedo o viñedos vecinos.

Las esporas sólo se producen de noche ya que la luz solar inhibe la esporulación. Se desarrollan en condiciones de muy alta humedad relativa con temperaturas superiores a los 12°C. La producción aumenta con la temperatura hasta los 24°C que es la óptima para este fin. A temperaturas superiores a 29°C no se producen esporas. El modelo del software **MetWin I** calcula el grado de

infección de la enfermedad, el esparcimiento y la duración de vida de las esporas en función de los parámetros climáticos.

Las estaciones **i-Metos** toman los datos de las variables meteorológicas que influyen directamente en la aparición de esta enfermedad (temperatura, humedad R, humectación de la hoja y lluvia) y procesando estos datos permite conocer el estadio de la enfermedad y aplicar las medidas adecuadas en el momento preciso. **PARA MÁS INFORMACIÓN NO DUDE EN CONSULTARNOS**

EN PROMOCIÓN



Refractómetro Digital para frutos, vino y alcohol.

Fácil de utilizar. Compensación automática de la temperatura (ATC). Control automático de la energía. Resistente al agua. Indicador de 4 unidades: MASS S/W (concentración de azúcar), VOL AP, Oechsle (unidades alemanas) y KMW. **MANTENEMOS el descuento promocional de feria hasta el 30 de Abril 09.**

METOSTEP

C/ Navarra 3 08440 Cardedeu (Barcelona)

Tel.93 113 91 75 Fax.902 879 518 www.metostep.com e-mail: info@metostep.com

Web: www.fcasas.com

Si usted no está interesado en recibir periódicamente nuestro boletín de información técnica. Por favor reenvíe este e-mail con asunto BAJA.