

# Perlette B

### Variedad de uva de mesa.







### Origen

Esta variedad fue obtenida en 1936 por Harold P. Olmo en California mediante el cruce entre la Reine des Vignes y la Sultanine.

### Usar

Variedad de uva de mesa.

#### Nombre de la variedad en Francia

Perlette

#### Sinonimia

No existe ningún sinónimo oficialmente reconocido en Francia, ni en los demás países de la Unión Europea para esta variedad.

### **Datos regulatorios**

En Francia, la Perlette está oficialmente inscrita en el «Catalogue des variétés de vigne» en la lista A. Esta variedad también está inscrita en los registros de otros países miembros de la Unión Europea: Austria, Croacia, España, Italia, Portugal y Rumanía.

### Elementos de descripción

La identificación hace referencia:

- a la extremidad del pámpano joven que presenta una densidad nula o muy baja de pelos tumbados,
- a las hojas jóvenes verdes o amarillas,
- a las hojas adultas orbiculares o pentagonales, enteras o de tres lóbulos, con un seno peciolar con fondo en U, abierto, dientes cortos en relación a su anchura en la base, de lados rectilíneos, aquellos que corresponden a los nervios principales son un poco más largos, una pigmentación antociánica nula de los nervios, un limbo liso, alabeado y, en el envés del limbo, una densidad nula o muy baja de pelos erguidos y tumbados,
- a las bayas de forma redondeada, de un sabor generalmente simple, aunque algunas bayas podrán presentar un sabor ligeramente aromático o con notas de moscatel.

# Evolución de las superficies cultivadas en Francia

Año	2000	2008	2018	
ha	1	1	0.4	

# Perfil genético

Microsatell	iteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	232	247	176	188	248	238	233	249
Allele 2	143	234	253	178	204	256	240	243	271

### Cultivo y habilidades agronómicas

La Perlette posee un vigor medio a elevado y tiene un porte semi-erguido u horizontal. Esta variedad debe ser empalizada y manejarse en poda larga.

### Selección clonal en Francia

Todavía no existe un clon autorizado de esta variedad.

### Fenología

Época de desborre: 5 días antes de la variedad Chasselas.

Época de maduración: precoz, media semana antes de la variedad Chasselas.

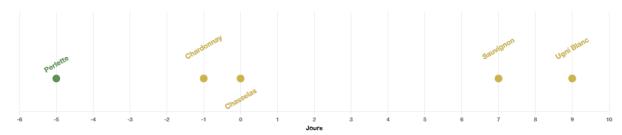
## Potencial tecnológico

Los racimos de Perlette son medianos a grandes y bastante compactos. Las bayas son apirenas, de pequeñas a medianas, con una piel de grosor medio y una pulpa firme de sabor agradable.

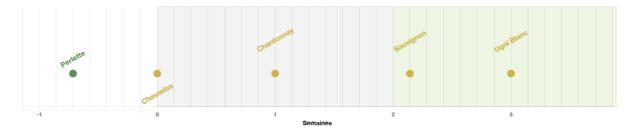
### Susceptibilidad a enfermedades y plagas

La Perlette es un poco sensible al oídio, al mildiu, a la excoriosis y a la podredumbre gris.

### Debourrement



### Maturité



### Referencias bibliográficas

- Catalogue des variétés et clones de vigne cultivés en France. Collectif, 2007, Ed. IFV, Le Grau-du-Roi, Francia.
- Fondo documental del Centre de Ressources Biologiques de la Vigne de Vassal-Montpellier, INRAE Institut Agro ©2023 Plantgrape, todos los derechos reservados

Montpellier, Marseillan, Francia.

- Dictionnaire encyclopédique des cépages et de leurs synonymes. P. Galet, 2015, Ed. Libre&Solidaire, Francia.











Plantuva, todos los derechos reservados, plantgrape.fr, UMT Géno-Vigne® INRAE - IFV - L'Institut Agro Montpellier