

Flot rouge N

Variedad destinada a la elaboración de zumo de fruta.



Origen

El Flot rouge es un híbrido interespecífico obtenido por Seibel. Según los análisis genéticos realizados en Montpellier, sería el resultado de un cruce entre el Munson (70 Jaeger) y el Durif.

Usar

Variedad destinada a la elaboración de zumo de fruta.

Nombre de la variedad en Francia

Flot rouge

Sinonimia

En Francia, esta variedad puede denominarse oficialmente «1020 Seibel» por lo que respecta al material vegetal de multiplicación.

Datos regulatorios

En Francia, el Flot rouge está inscrito oficialmente en el «Catalogue des variétés de vigne» desde 2017, en la lista A.

Elementos de descripción

La identificación hace referencia:

- a la extremidad del pámpano joven de color blanco con ribete carmíneo, que presenta una densidad elevada de pelos tumbados
- a las hojas jóvenes de color verde-amarillo con zonas bronceadas, brillantes, con una densidad baja a media de pelos tumbados.
- a los pámpanos herbáceos cubiertos de pruina y con entrenudos de color verde o, a veces, de estrías rojas,
- a las hojas adultas pequeñas, enteras, de color verde azulado mate, con un seno peciolar en V abierto, dientes pequeños, cortos en relación a su base, de lados convexos, una pigmentación antociánica muy baja de los nervios, un limbo con hinchazón ligera, con bordes hacia el haz en embudo, alabeado en los bordes y, en el envés del limbo, una densidad nula o baja de pelos erguidos y tumbados,
- a las bayas de forma achatada o redondeada y con una pulpa incolora, pero con un pellejo de color intenso.

Evolución de las superficies cultivadas en Francia

Año 2018
ha 0

Perfil genético

MicrosatelliteVVS2		VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	229	239	188	194	246	236	235	251
Allele 2	149	250	251	198	194	252	248	247	251

Cultivo y habilidades agronómicas

El Flot rouge posee un vigor medio y es muy fértil. Esta variedad es sensible a la tilosis y teme la sequía.

Selección clonal en Francia

El único clon autorizado de Flot rouge lleva el número 1246.

Fenología

Época de desborre: 4 días después de la variedad Chasselas. Época de maduración: 1ª época, 2 semanas después de la variedad Chasselas.

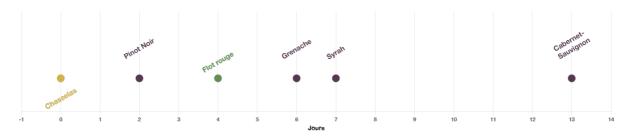
Debourrement

Potencial tecnológico

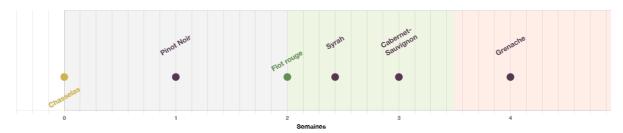
Los racimos del Flot rouge son pequeños y compactos. Las bayas son medianas, de sabor simple, con un pellejo de grosor medio, con gran presencia de pruina y una pulpa carnosa. Esta variedad es semitintorera. Sus mostos presentan un color intenso y estable, son ricos en polifenoles, con una relación azúcar/acidez elevada y son poco aromáticos.

Susceptibilidad a enfermedades y plagas

El Flot rouge es moderadamente sensible al oídio, un poco al mildiu y teme la black rot. Esta variedad es poco sensible a los cicadélidos de la vid, a la erinosis y a la excoriosis.



Maturité



Referencias bibliográficas

Montpellier, Marseillan, Francia.

- Cépages et vignobles de France, tomo 1. P. Galet, 1988, Ed. Dehan, Montpellier, Francia.
- Les vignes américaines : porte greffes et producteurs directs, caractères, aptitudes. L. Ravaz, 1902, Ed. Goulet, Francia.











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