

Iloa B

Variedad destinada a la elaboración de zumo de fruta.



Origen

El Iloa es un híbrido interespecífico obtenido por Seyve-Villard. Procedería de un cruce entre el 6468 Seibel y el Subéreux (o 6905 Seibel).

Usar

Variedad destinada a la elaboración de zumo de fruta.

Nombre de la variedad en Francia

Iloa

Sinonimia

En Francia, esta variedad puede denominarse oficialmente «12413 Seyve-Villard» por lo que respecta al material vegetal de multiplicación.

Datos regulatorios

En Francia, el Iloa 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, semi-abierto, con ribete carmíneo, que presenta una densidad elevada de pelos tumbados,
- a las hojas jóvenes con zonas bronceadas, con una densidad media de pelos tumbados,
- a los pámpanos herbáceos de color rojo,
- a las hojas adultas enteras o de tres lóbulos, con senos laterales poco profundos, un seno peciolar en U o en V abierto, dientes bastante grandes, de lados rectilíneos o convexos, una pigmentación antocianica media de los nervios, un limbo brillante, con bordes hacia el haz o alabeado y, en el envés del limbo, una densidad baja de pelos erguidos,
- a las bayas de forma ovoide.

Evolución de las superficies cultivadas en Francia

Año

2018

ha

0

Perfil genético

Microsatellite	VVS2	VMD5	VMD7	VMD27	VRZAG62	VRZAG79	VMD25	VMD28	VMD32
Allele 1	133	223	237	186	178	252	240	237	255
Allele 2	143	229	251	191	194	262	254	257	271

Cultivo y habilidades agronómicas

El Iloa es una variedad productiva, con un porte semi-erguido, con un vigor que puede variar según la ubicación. Presenta cierta sensibilidad a la carencia de potasio.

Selección clonal en Francia

El único clon autorizado de Iloa lleva el número 1387.

Fenología

Época de desborre: 8 días después de la variedad Chasselas.
Época de maduración: 2ª época, 2 semanas y media después de la variedad Chasselas.

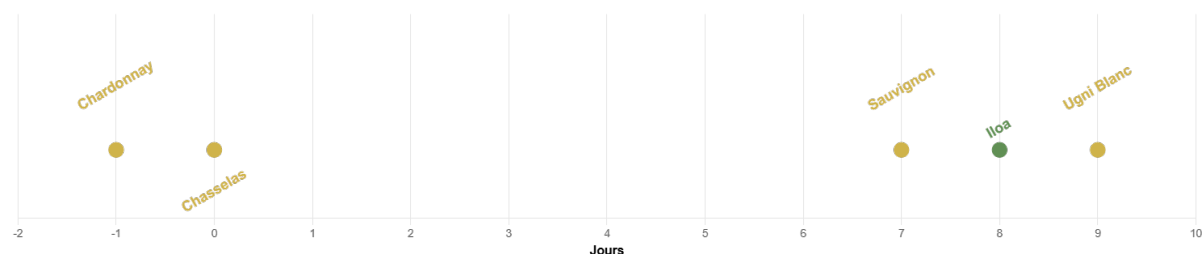
Debourrement

Potencial tecnológico

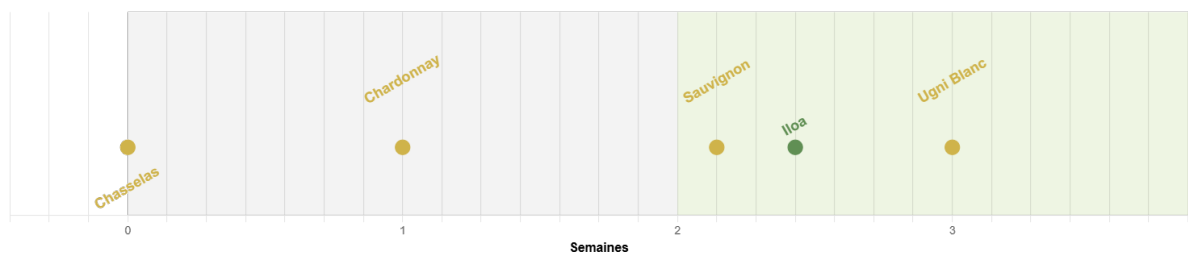
Los racimos del Iloa son de tamaño mediano y moderadamente compactos. Las bayas son grandes, de sabor simple, con un pellejo grueso y una pulpa jugosa. Las bayas presentan un potencial bajo de acumulación de azúcares y una acidez muy marcada. Las bayas pueden presentar un ligero sabor a pimienta.

Susceptibilidad a enfermedades y plagas

El Iloa es sensible al mildiu y a la podredumbre gris, pero es poco sensible al oídio. Esta variedad también es poco sensible a los cicadélidos de la vid, a la erinosis y a la excoriosis.
A pesar de las tolerancias descritas, es necesaria una protección fungicida mínima para proteger adecuadamente la vegetación y la vendimia, especialmente en las cosechas en las que la presión de las enfermedades es elevada.



Maturité



Referencias bibliográficas

- Fondo documental del Centre de Ressources Biologiques de la Vigne de Vassal-Montpellier, INRAE - Institut Agro Montpellier, Marseillan, Francia.
- Cépages et vignobles de France, tomo 1. P. Galet, 1988, Ed. Dehan, Montpellier, Francia.



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