

Recybel B

Variedad destinada a la elaboración de zumo de fruta.



Origen

El Recybel es un híbrido interespecífico obtenido por el INRA en 1990. Es el resultado de un cruce entre el Madina y un descendiente de *Muscadinia rotundifolia*.

Usar

Variedad destinada a la elaboración de zumo de fruta.

Nombre de la variedad en Francia

Recybel

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, el Recybel está inscrito oficialmente en el "Catalogue des variétés de vigne" desde 2020, en la lista A.

Elementos de descripción

La identificación hace referencia:

- a la extremidad del pámpano joven, que presenta una densidad muy baja de pelos tumbados,
- a las hojas jóvenes de color verde con zonas bronceadas, con una densidad nula de pelos tumbados,
- a los pámpanos herbáceos con entrenudos largos de color rojo o de estrías rojas,
- a las hojas adultas pequeñas a medianas, orbiculares, de color verde oscuro, de tres o cinco lóbulos, con un seno peciolar en V poco abierto, dientes pequeños, largos en relación a su base, de lados rectilíneos o con un lado cóncavo y uno convexo, una pigmentación antocianica baja a muy baja de los nervios, un limbo brillante, liso, con bordes hacia el envés y, en el envés del limbo, una densidad nula de pelos tumbados y erguidos,
- a las bayas de forma redondeada achatada.

Perfil genético

Microsatellite	VVS2	VMD5	VMD7	VMD27	VRZAG62	VRZAG79	VMD25	VMD28	VMD32
Allele 1	133	223	249	172	186	248	248	243	239
Allele 2	149	234	257	176	194	252	248	243	251

Cultivo y habilidades agronómicas

El Recybel es una variedad vigorosa, poco productiva y con un porte horizontal. Esta variedad es sensible a la corredura.

Selección clonal en Francia

El único clon autorizado de Recybel lleva el número 1332.

Fenología

época de desborre: 2 días después de la variedad Chasselas.
época de maduración: 1ª época, 1 semana después de la variedad Chasselas.

Debourrement

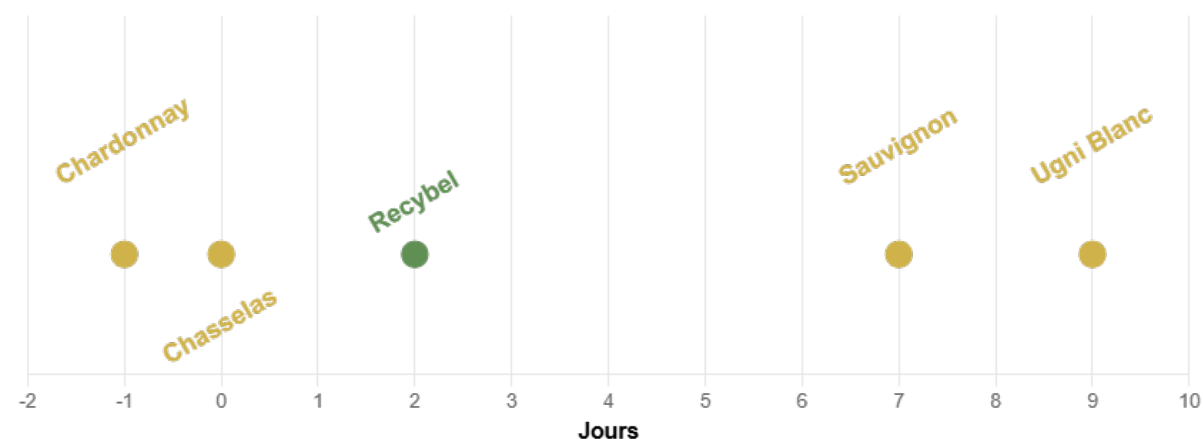
Potencial tecnológico

Los racimos del Recybel son de tamaño mediano y abiertos. Las bayas también son medianas, de sabor ligeramente amoscatedado, con un pellejo fino a mediano y una pulpa moderadamente jugosa. Las pepitas están presentes pero son poco perceptibles. Los rendimientos en mosto son bastante reducidos, pero los mostos a base de Recybel son de buena calidad, aromáticos y equilibrados.

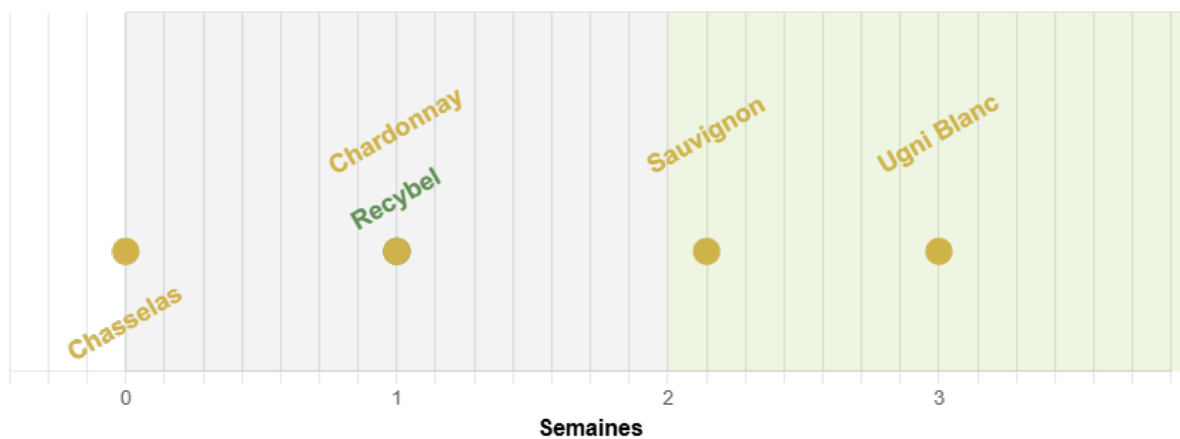
Susceptibilidad a enfermedades y plagas

El Recybel es resistente al oídio y muy poco sensible al mildiu. Por el contrario, es muy sensible 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.



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