

# 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

	MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
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

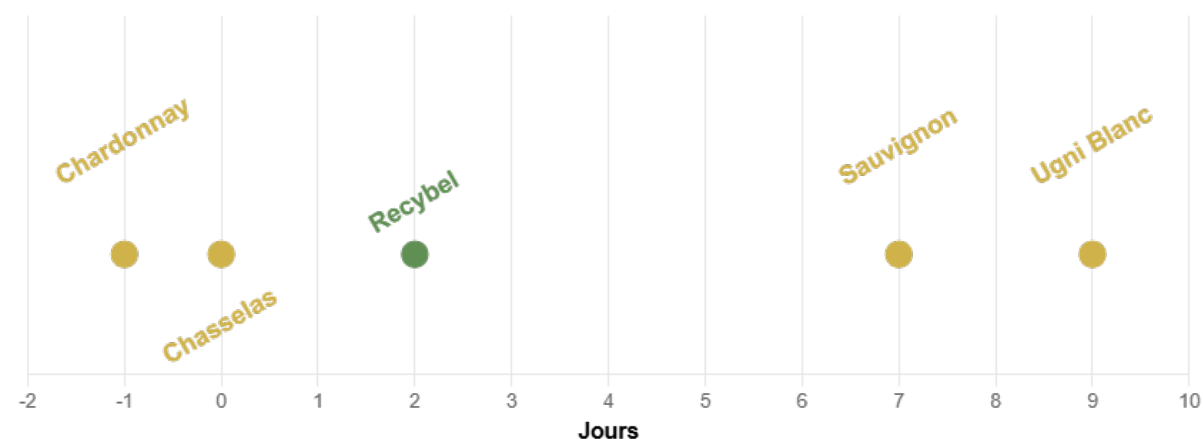
## Potencial tecnológico

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.

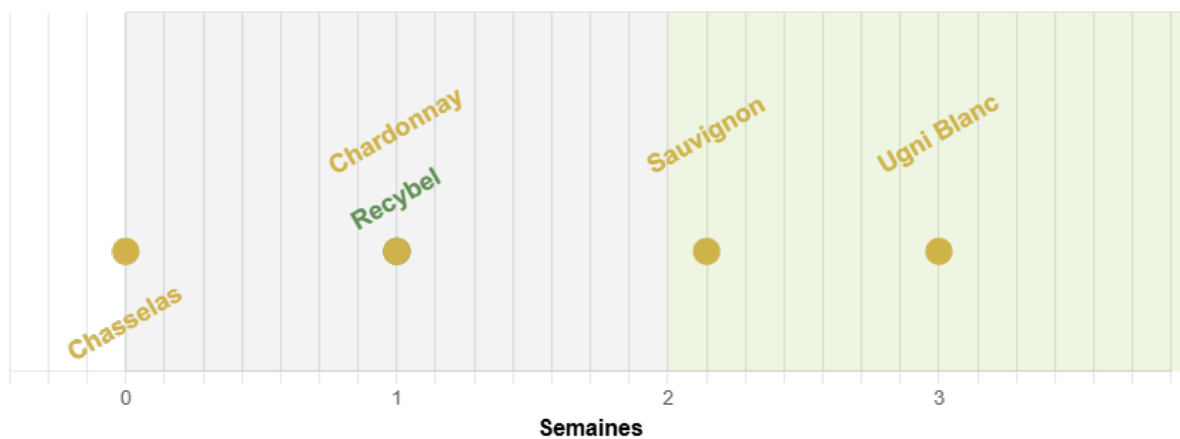
## Susceptibilidad a enfermedades y plagas

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*