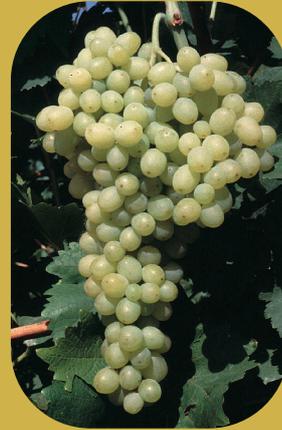


# Canner seedless B

Variedad de uva para la industria conservera.



## Origen

Esta variedad fue obtenida en 1931 por Harold P. Olmo (California) mediante el cruce entre la Hunisa y la Sultanine.

## Usar

Variedad de uva para la industria conservera.

## Nombre de la variedad en Francia

Canner seedless

## 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 Canner seedless está oficialmente inscrito en el «Catalogue des variétés de vigne» en lista A. Esta variedad también está inscrita en el registro de Italia.

---

## Elementos de descripción

La identificación hace referencia:

- a la extremidad del pámpano joven que presenta una densidad baja de pelos tumbados,
- a las hojas jóvenes verdes con zonas bronceadas o rojizas,
- a las hojas adultas orbiculares de pequeño tamaño, de cinco lóbulos, con un seno peciolar poco abierto con fondo en U, dientes pequeños a medianos, de lados convexos, una pigmentación antocianica media de los nervios, un limbo plano, brillante, con hinchazón ligera y, en el envés del limbo, una densidad nula o muy baja de pelos tumbados y erguidos,
- a las bayas de forma elíptica larga.

# Evolución de las superficies de cepa-madre

Año 2000 2018

ha 5 0

## Perfil genético

	MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	141	229	239	191	188	258	246	216	249
Allele 2	149	232	239	191	188	262	248	243	273

### Cultivo y habilidades agronómicas

El Canner seedless posee un vigor medio a elevado y tiene un porte semi-erguido u horizontal. Debe ser empalizado y manejarse en poda larga.

### Selección clonal en Francia

El único clon autorizado de Canner seedless lleva el número 975.

### Fenología

Época de desborre: 1 día antes de la variedad Chasselas.

Época de maduración: 3ª época, 4 semanas y media después de la variedad Chasselas.

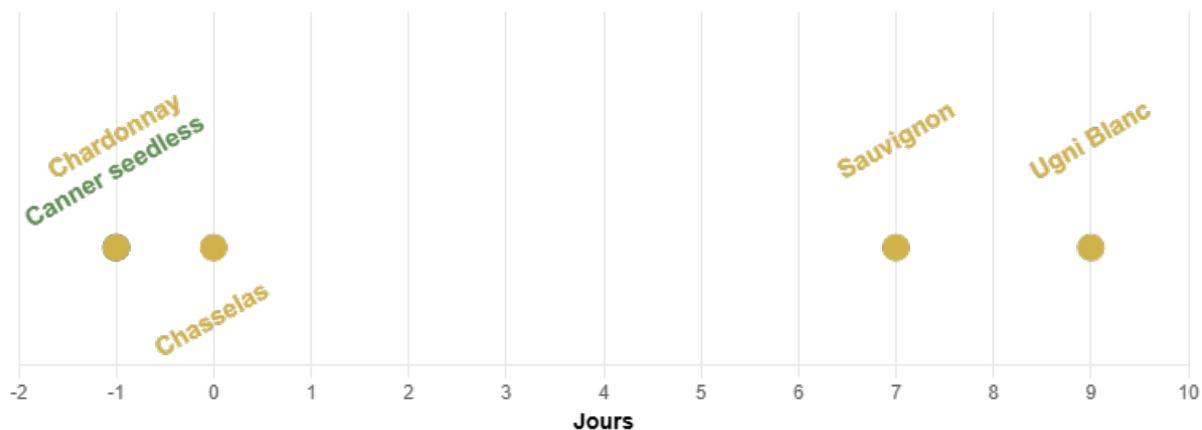
### Potencial tecnológico

Los racimos del Canner seedless son grandes, moderadamente compactos. Las bayas son apirenas, medianas, de sabor simple, con una piel de grosor medio y una pulpa firme.

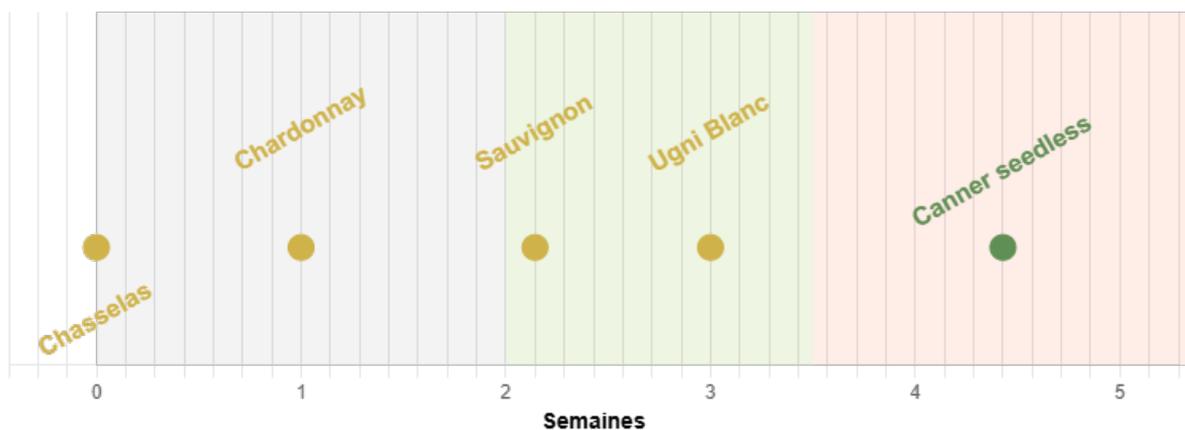
### Susceptibilidad a enfermedades y plagas

El Canner seedless es un poco sensible al oídio, al mildiu y a la excoriosis.

### 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 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*