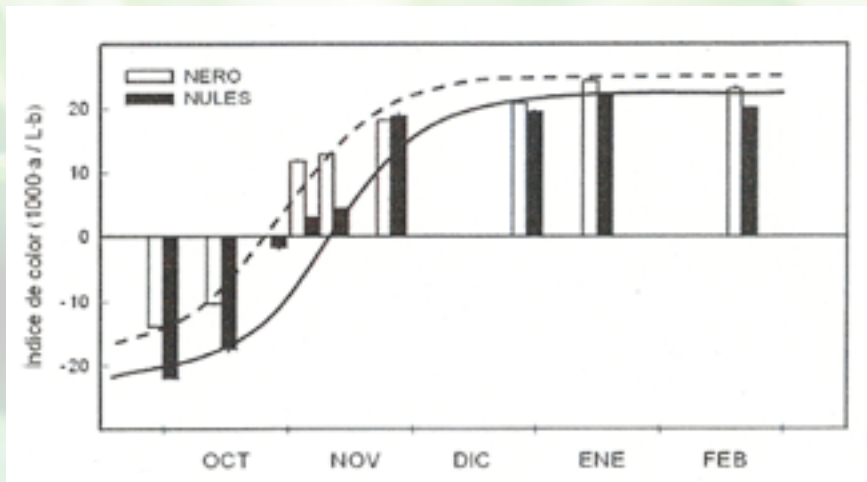


Nero

Tabla 1: Índice de color



Oficinas

Joan Maragall, s/n
Tel. 977 73 00 40 - Fax. 977 73 05 99
43530 Alcanar (Tarragona)

www.viverosalcanar.com
viverosalcanar@viverosalcanar.com





NERO es una nueva variedad temprana de clementina sin semillas originada en 2002 a partir de la irradiación de yemas de Clementina de Nules (*Citrus clementine* cv *Clemenules Hort. ex Tan.*). El árbol es de aspecto globoso, con habito de crecimiento abierto y vigoroso. No presenta espinas, aunque pueden aparecer algunas de pequeño tamaño en los brotes vegetativos mas vigorosos, la madera es lisa, sin abultamientos ni multiyemas y las hojas son lanceoladas de tamaño medio y color verde claro. El periodo de recolección puede efectuarse antes que la clementina de Nules, pudiendo llegar a iniciarse a finales de octubre. Los frutos son grandes y de forma achatada, la piel es fina de color naranja y de poco espesor, muy adherida a la pulpa aunque se pela con facilidad. La pulpa es de textura tierna, con un adecuado contenido en zumo, de buen sabor, aunque este tiene tendencia a gelificarse si el fruto sobremadura en el árbol. La senescencia empieza a manifestarse a finales de noviembre, principios de diciembre. Generalmente, no produce semillas en ninguna condición, puesto que es auto-incompatible, y presenta esterilidad gamética masculina y femenina. Presenta una media de 0,25 semillas en frutos

polinizados manualmente (reducción del 98% frente a Clementina de Nules). Las anteras de las flares producen poca cantidad de granos de polen y estos son de muy baja fertilidad, por lo que no inducen formación de semillas en los frutos de

otras variedades sexualmente compatibles. La época óptima de maduración es a principios de noviembre, cuando tiene un contenido en zumo del 48%, los frutos tienen un calibre medio de 61 mm, los sólidos solubles totales son de 13 (°Brix) medidos con un refractómetro digital Atago modelo PR-1, la acidez total es de 0,8 expresada como gramos de ácido cítrico en 100 ml de zumo determinada por titulación con hidróxido sódico 0.1N.

El índice de madurez, calculado como la relación entre los °Brix. y la acidez, es de 16. En general, Nero presenta un adelanto de la maduración con respecto a Clemenules de aproximadamente 10-15 días. La evolución de la maduración externa de los frutos se estudió mediante la realización de determinaciones periódicas del índice de color del flavedo usando un colorímetro de reflexión Minolta y estimando los parametros Hunter (L, a, b), expresando los resultados como índice de color (IC=1000.a/L.b), tabla 1.

