

Clemenverd



Tabla 1:
Evolución de la acidez de los frutos de la variedad Clemenverd, expresada como gramos de ácido cítrico por litro de zumo, en la campaña 05-06



Oficinas

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

www.viverosalcanar.com
viverosalcanar@viverosalcanar.com





Clemenverd es una nueva variedad de clementina tardía originada en 2002 a partir de la irradiación de yemas de Clementina de Nules (*Citrus clementina* Hort ex Tan.). El árbol es de aspecto frondoso, con hábito de crecimiento abierto y vigoroso. No presenta espinas, la madera es lisa, sin aparición de abultamientos multiyema, ramas de color claro como la madera de clemenules, as hojas son lanceoladas de tamaño grande y color verde oscuro.

El periodo de recolección puede iniciarse a partir de mediados de diciembre, cuando cambia de color, pudiendo llegar a prolongarse durante el mes de enero e incluso hasta principios de febrero en los ems de condiciones favorables. Al realizar el cambio de color un mes después de Clemenules su piel resiste mejor, retrasando la aparición de los efectos de senescencia ("pixat" y "clavillat"), mostrando en este aspecto un comportamiento similar al de la variedad Hernandina. También presenta cierta tendencia a la alternancia. Sus frutos son grandes y de forma achatada, la piel es fina de color naranja y de espesor medio, bastante adherida a la pulpa aunque se pela con facilidad. Los frutos de las primeras producciones suelen ser de muy baja oak:lad, presentando una corteza gruesa de textura basta en casi todos los frutos, en los siguientes arias productivos los frutos se van afinando, adquiriendo la adecuada calidad comercial. La pulpa es

de textura tierna, con un buen contenido en zumo, de buen sabor.

No produce semillas, puesto que es autoincompatible, aunque pueden aparecer si sus flores son polinizadas por variedades compatibles, aunque siempre en menor proporción que la variedad parental Clemenules. Las anteras de las flares son similares las anteras de la variedad Clemenules, de color amarillo, con granos de polen. La época óptima de maduración es a principios de enero, cuando tiene un contenido en zumo del 48%, los frutos tienen un calibre medio de 63 mm, los sólidos solubles totales són de 13 (°Brix) medidos con un refractómetro digital Atago modelo PR-1, la acidez total es de 0,7 expresada como gramos de acid° cítrico en 100 ml de zumo determinado par titulación con hidróxido sódico 0.1N. El índice de madurez, calculado como la relación entre los °Brix y la acidez, es de 18,5.

La evolución de la maduración interna de los frutos indica que hay una caída accentuada de la acidez a lo largo de su periodo de maduración que afecta a la calidad organoleptica de la fruta par lo que se recomienda no posponer mucho su recolección. Aunque presenta cierto grado de alternancia, no muestra abscisión de frutos precosecha como consecuencia de las bajas temperaturas (fisiopatía típica de Clemenvilla y Hernandina).

