

Eficiência do raleio químico na cultura da macieira em função da ocorrência de precipitação pluviométrica

Gustavo Hoffmann Camargo¹, Hingrid Serafim¹; Andrea De Rossi²; Gabriel Rieth Silvestrini¹

A precipitação pluviométrica pode interferir no resultado final do raleio químico, pois a ocorrência de chuvas neste período pode fazer com que o produto seja lavado das flores e frutos sendo necessária a reaplicação. O objetivo deste trabalho foi determinar o tempo sem precipitação após a aplicação, necessário para que os raleantes químicos mantenham elevada eficiência. A pesquisa foi conduzida na Estação Experimental de Fruticultura de Clima Temperado da Embrapa Uva e Vinho, localizada em Vacaria, RS, na safra de 2019/2020. Foram utilizadas plantas de macieira cultivar Brookfield, sobre o porta-enxerto 'M9'. Chuvas simuladas de 19 mm/hora foram produzidas aos 10, 50, 110 e 360 minutos após a aplicação dos raleantes químicos. O raleio químico foi realizado com os frutos tinham em média 18 mm, utilizando-se a combinação de benziladenina (5 L/ha do produto comercial Maxcel^(*)) e carbaryl (0,15%), mais um controle com aplicação dos mesmos raleantes sem ocorrência de chuva simulada. O delineamento experimental foi inteiramente casualizado, com cinco tratamentos e 10 repetições. Avaliou-se o percentual de frutificação efetiva, produção por planta, eficiência produtiva, massa média dos frutos, diâmetro e altura média dos frutos, relação entre diâmetro e altura dos frutos e número de sementes por fruto. A ocorrência de chuvas de média intensidade aos 360 minutos após a aplicação dos raleantes químicos não reduziu sua eficiência. Por outro lado, a ocorrência de chuvas 10 minutos após a aplicação elimina o efeito raleante dos fitorreguladores. Novos estudos devem ser conduzidos para avaliar o efeito de tempos de secagem entre 50 e 110 minutos após a aplicação de raleantes.

Palavras-chave: *Malus domestica*, Benziladenina, Chuva simulada, Qualidade de frutos

Apoio Financeiro: Embrapa, Fapergs.

Registro no SISGEN: Não se aplica.

¹ Graduando do Curso de Engenharia Agrônômica da Universidade de Caxias do Sul, Campus Vacaria. Estagiários da Embrapa Uva e Vinho. E-mail: ghcamargo@ucs.br

² Embrapa Uva e Vinho, CEP 95200-970 Vacaria, RS, Caixa Postal: 177. E-mail: andrea.derossi@embrapa.br

^(*) A menção a esta marca é apenas para fins ilustrativos, não havendo, por parte da Embrapa e autores desta publicação, qualquer tipo de conotação comercial ou de recomendação de uso.