

PRODUCE SERVICES  
OF AMERICA **PSA**

DETERMINACIÓN  
**DEL POTENCIAL  
DE DESHIDRATACIÓN  
EN UVA DE MESA**



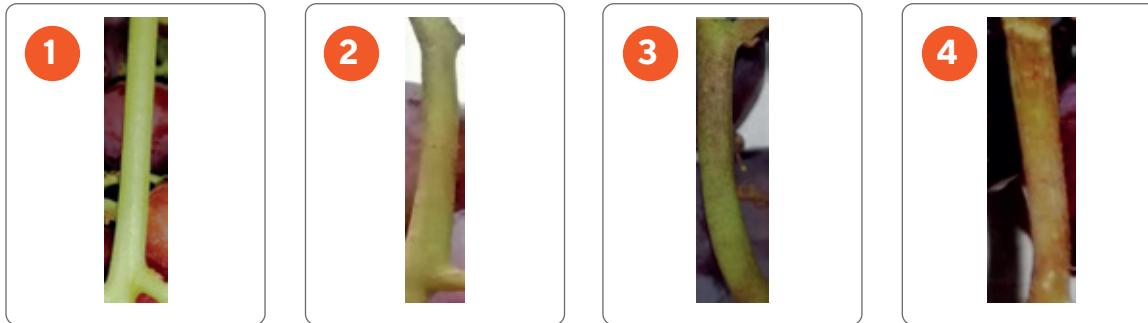
[www.prontexport.cl](http://www.prontexport.cl)

Establecer un rango de variación de colores, del 1 al 4, para observar su evolución a medida que el racimo se va deshidratando. Esto para pedicelos y laterales.

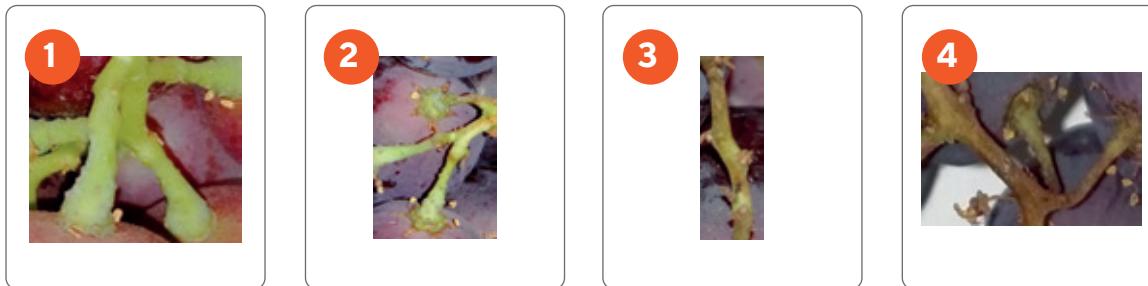
- 1. VERDE
- 2. VERDE PARDO
- 3. PARDO VERDE
- 4. PARDO

Tabla de colores

Eje lateral



Pedicelo



Se determina un rango máximo de deshidratación de acuerdo al color, que se denomina potencial de deshidratación: Lo primero que se produzca, de acuerdo a la metodología del Sr. Luchsinger:

**Color 3 para pedicelos**

**Color 2 para laterales**



La muestra consistirá en 4 clamshells de tipo 4 libras. Estos se evaluarán periódicamente para medir la deshidratación y la variación del color de los tejidos del racimo, hasta llegar al máximo establecido. Las muestras se mantendrán a temperatura ambiente



**Formato de planilla para toma de resultados**

Potencial de Deshidratación en uva de mesa		Diámetro en mm de 5 raquis (diámetro mayor / diámetro menor/ promedio)			
		Racimo 1			
Variedad	Arra 15	Racimo 2			
Localidad	Los Graneros	Racimo 3			
Cuartel		Racimo 4			
Tipo de Raquis (Grueso/Delgado)	grueso	Racimo 5			

NÚMERO DE MEDICIÓN	FECHA	HORA	REPETICIÓN	PESO BRUTO	PESO CLAMSHELL	PESO NETO	% PÉRDIDA DE PESO	PEDICELOS	Color	
									LATERALES	EJE CENTRAL
1	07/02/22	11:40	1	1074	73,2	1000,8		1	1	1
1	07/02/22	11:40	2	1276,8	77,8	1199		1	1	1
1	07/02/22	11:40	3	1681,7	78	1603,7		1	1	1
1	07/02/22	11:40	4	1048,9	74,3	974,6		1	1	1
2	08/02/22	10:15	1	1056	73,2	982,8	1,80	1	1	1
2	08/02/22	10:15	2	1257,3	77,8	1179,5	1,63	1	1(1-2)	1
2	08/02/22	10:15	3	1655,9	78	1577,9	1,61	1	1	1
2	08/02/22	10:15	4	1032,2	74,3	957,9	1,71	1	1	1

Resultados del potencial de deshidratación en las distintas variedades. Porcentaje de deshidratación con que las distintas variedades llegaron al máximo establecido.

**FOTOGRAFÍAS:**

TO: Racimo recién cosechado

PD: Racimo llegando al límite establecido

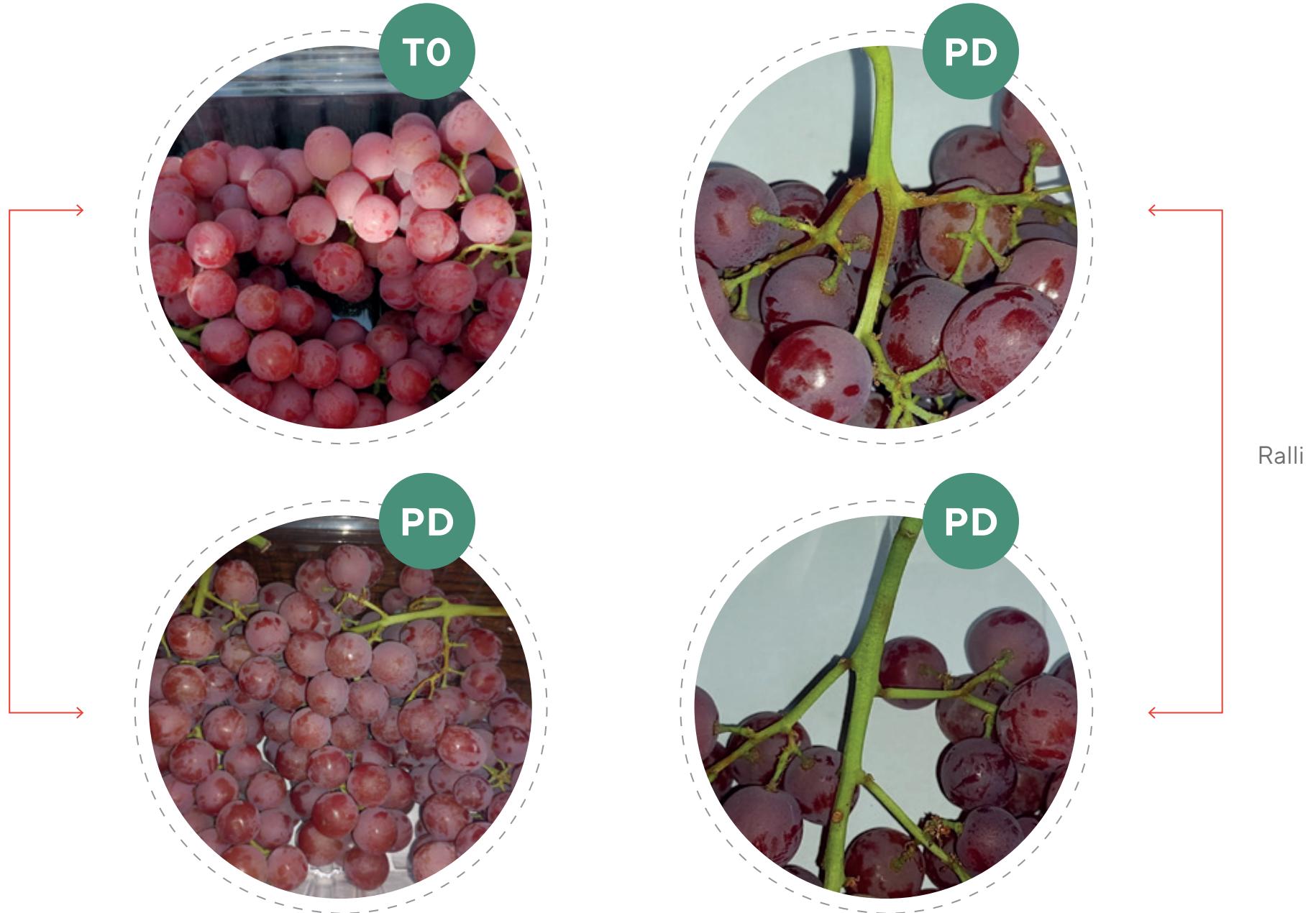
Arra 29: Mayor a 2% y menor a 3,6%





Arra 29

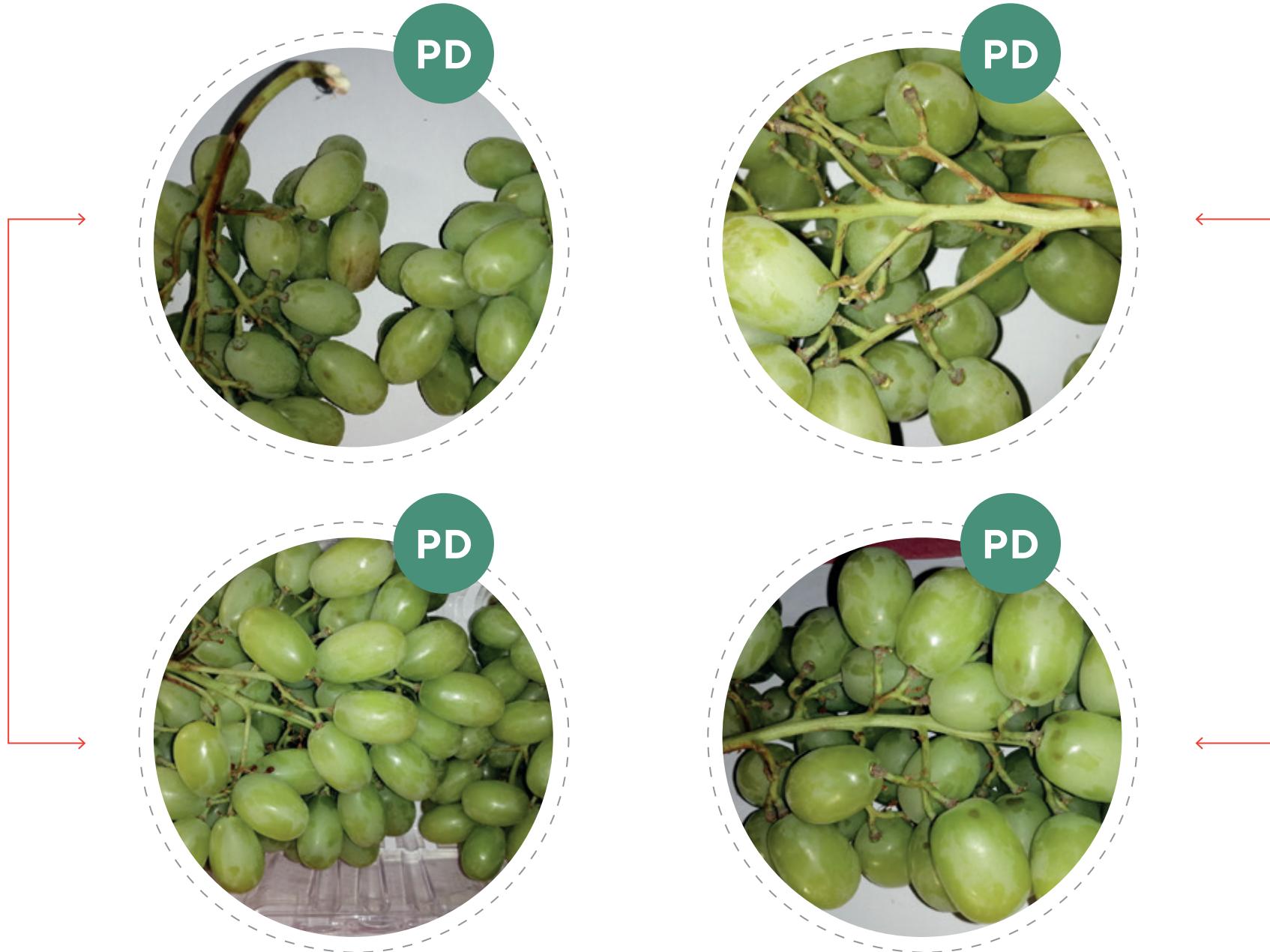
Arra 29





Ralli  
2,1% a  
2,5%

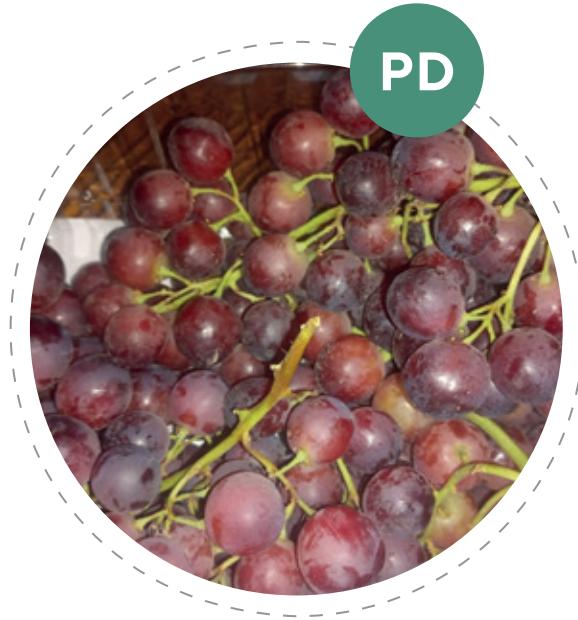
Arra 15  
3,1% a  
3,4%





Arra 19  
2,1% a  
2,6%

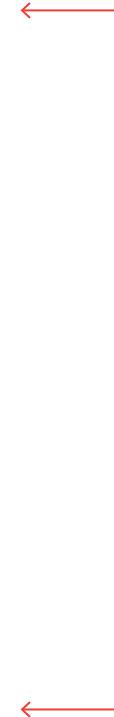
Arra  
19



Arra  
19



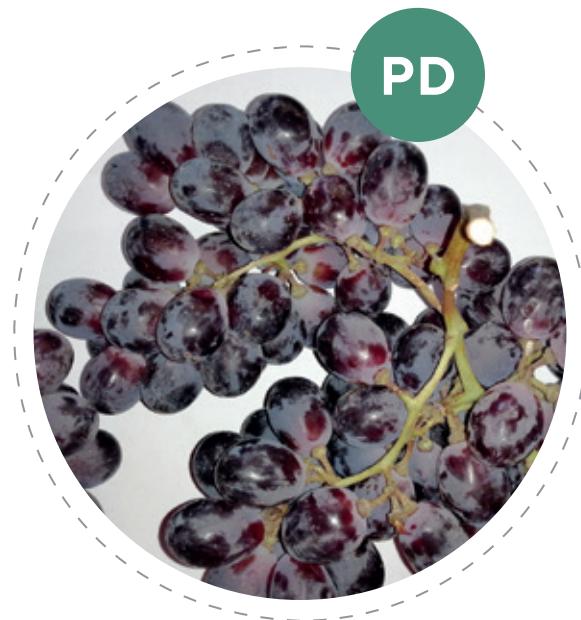
Scarlotta  
PD 2,6% a  
2,8%



Scarlotta



Scarlotta





Autumn  
Royal  
PD  
2,2% a  
2,4%

Autumn  
Royal



PD



PD



Autumn  
Royal



## Potencial de Deshidratación Resúmen

Variedad	Lugar	% de pérdida de peso	
		Mín	Máx
Arra 29	El Maitenal	>2	<3,6
Ralli	Los Castaños	2,1	2,5
Arra 15	Los Graneros	3,1	3,4
Arra 19	Los Graneros	2,1	2,6
Scarlotta	San Rafael	2,6	2,8
A.Royal	Los Graneros	2,2	2,4

Elaborada por Encargada de Sistema De Gestión Comercial Prontoexport Ltda.

Revisada por Departamento de Prevención de Riesgos

Aprobada por: Sr. Gerardo Gioia O.

Sr. Bruno Gioia O.

Cargo: Directores de Empresa Gioia

Fecha de Aprobación: 11 de Octubre 2021



[www.prontexport.cl](http://www.prontexport.cl)