

ALMACENAMIENTO DE PLANTAS DE MANZANOS Y PERALES

Las plantas de los manzanos, y sobre todo de los perales, son sensibles a la deshidratación: todas las etapas del almacenamiento tienen como objetivo limitar este fenómeno natural.

Para conservar el potencial cualitativo del árbol y para optimizar su potencial de crecimiento en primavera, es necesario regar abundantemente los árboles (raíces y parte aérea), en el palé, desde el momento de su recepción.

Una vez que se han rehidratado los árboles, hay que conservarlos hasta la plantación, para lo que hay dos técnicas posibles, independientemente de que los árboles estén en manojos o no:

Almacenamiento en zanja

Este método tradicional consiste en poner las raíces en contacto con arena fina o una tierra limosa ligera sin piedras pequeñas para evitar la formación de bolsas de aire tras el riego. Permite conservar las plantas y proteger sus raíces de temperaturas negativas en invierno.

Para hacer una buena zanja, es importante utilizar arena fina (o en su defecto tierra limosa ligera sin piedras pequeñas) para poner en contacto todas las raíces con la arena y/o tierra fina.

Es necesario que no haya bolsas de aire a la altura de las raíces, para lo cual es importante regar la zanja. Es mejor elegir una zona sombría, al norte de un muro o bajo la maleza, protegida de fuertes corrientes de aire.

Así se evita la deshidratación y se retrasa el brote y crecimiento del sistema radicular hasta que se acerque la primavera. En caso de que no llueva, habrá que regar de forma regular.

Igualmente, hay que tener cuidado con los ataques de conejos y otros roedores. Para evitar este problema, puede rodear la zanja con una alambrada.

Una zanja que siga estas recomendaciones permitirá almacenar los árboles hasta que empiecen a inflarse las yemas.



Almacenamiento en cámara frigorífica

Muy práctico en términos logísticos y de manipulación. El uso de la cámara frigorífica exige, en todo caso, tomar grandes precauciones.

Atención a los riesgos del etileno

No se tolera la presencia de etileno, ya que puede comprometer gravemente el crecimiento de los árboles. Es esencial ventilar correctamente las cámaras frigoríficas, sin frutas ni verduras en su interior, antes de instalar las plantas frutales.

Hay que prestar atención también al ambiente de determinadas estaciones frutícolas con un elevado porcentaje de etileno (olor a manzana) y en las que cámaras poco herméticas podrían ser contaminadas por el etileno desprendido por una cámara cercana. También es importante no almacenar plantas en un lugar en el que se hayan utilizado productos antigerminativos (como en caso de almacenar patatas).

La cámara frigorífica como fuente de deshidratación

En caso de que no se cumplan ciertas reglas, el almacenamiento en cámara frigorífica tiene como riesgo principal la deshidratación de las plantas. Por ello es obligatorio:

- ☞ regar abundantemente las plantas en los palés antes de meterlas en la cámara frigorífica.
- ☞ Cubra la parte superior de las paletas con láminas de plástico para contener la humedad y evitar la deshidratación por los ventiladores.
- ☞ Riegue regularmente el suelo de la cámara frigorífica para mantener un nivel de humedad cercano al 90%.
- ☞ Riega las plantas del palé tres veces por semana (por ejemplo, lunes, miércoles y viernes) y luego vuelve a colocar la lámina de plástico encima del palé,
- ☞ Ajuste la temperatura de la cámara frigorífica a los 1° a 3° C recomendados y cambie el aire con regularidad (durante 1 o 2 horas al regar).
- ☞ evitar colocar los palés o los árboles en el pasillo de ventilación de aire.

Las condiciones de frío y humedad bloquean el desarrollo del árbol prolongando artificialmente el invierno sin deshidratación. Si se cumplen todos estos consejos escrupulosamente, el almacenamiento en cámara frigorífica es el mejor método de almacenamiento y permite realizar la plantación hasta el mes de abril, incluso comienzos de mayo.