

Responsáveis Técnicos:  
Roberto Pedroso de Oliveira  
Rufino Fernando Flores Cantillano  
Walkyria Bueno Scivittaro  
Luis Antônio Suita de Castro  
Flávio Luiz Carpena Carvalho  
Elisabeth Lisboa de Saldanha Souza

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária  
Embrapa Clima Temperado  
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento  
BR 392 - km 78 - Fone (53) 3275-8100  
CEP 96010-971 - Cx. Postal 403 - Pelotas, RS  
[www.embrapa.br/clima-temperado](http://www.embrapa.br/clima-temperado)  
[www.embrapa.br/fale-conosco](http://www.embrapa.br/fale-conosco)

Fotos:  
Roberto Pedroso de Oliveira



Composto e impresso: Embrapa Clima Temperado  
Dezembro de 2015 | Tiragem: 100 exemplares  
Design: Rosana Bosenbecker (estagiária)

# 'Champanhe'

Laranjeira altamente  
produtiva para  
propriedades de  
base familiar

**Embrapa**

Ministério da  
Agricultura, Pecuária  
e Abastecimento

FUNDAÇÃO ESTADUAL DE  
PESQUISA AGROPECUÁRIA  
**Fepagro**



GOVERNO FEDERAL  
**BRASIL**  
PÁTRIA EDUCADORA

**Embrapa**



## Origem

A cultivar Champanhe é uma laranjeira de origem desconhecida (*Citrus* sp.), supostamente derivada de cruzamento natural. É também chamada de 'Champagne' ou 'Champanha', em função de a coloração de seu suco ser semelhante à do vinho espumante Champagne. O primeiro registro da existência da cultivar no Rio Grande do Sul data de 1951, quando foi introduzida no Banco de Germoplasma de Citros da Fepagro, em Taquari.

## Países onde é cultivada

É cultivada em vários pomares caseiros distribuídos pelo País, notadamente nas regiões Sul e Sudeste. Não há referências de cultivo em outros países.

## Características morfológicas

**Planta:** vigorosa; com copa de porte médio e formato arredondado.

**Ramos:** grossos, que ficam pendentes quando carregados de frutos.

**Folhas:** típicas de laranjeira.

**Flores:** completas, com sacos embrionários e grãos de pólen férteis.

**Frutos:** formato arredondado, achatado nos polos, semelhante aos pomelos; tamanho grande (350 g a 450 g), variável em função do manejo adotado; casca grossa, medianamente lisa e brilhante; coloração laranja-esverdeada da casca e da polpa, mesmo em regiões de clima temperado; coloração palha clara esverdeada do suco semelhante à da bebida Champagne; sucosos (43% a 46% de suco), adocicados (10 °Brix a 12 °Brix), de acidez média (0,80% a 0,85%), com cerca 50 mg de vitamina C por 100 mL de suco e com sementes (10 a 20 por fruto). Os frutos são produzidos na parte interna da copa das árvores.

## Qualidade dos frutos e mercado

Os frutos apresentam boa qualidade para consumo in natura, produção de suco e fabricação de doces. São especialmente interessantes para produtores familiares e para cultivo em pomares caseiros. Necessitam ser mais bem divulgados aos consumidores dos centros urbanos. Os frutos são bastante resistentes ao transporte.

## Época de colheita

A maturação dos frutos é de meia-estação. No Rio Grande do Sul, a colheita é realizada de maio a julho, em função das temperaturas médias da região e do sistema de cultivo. Quando colhidos, os frutos podem ser conservados por cerca de dois meses sob refrigeração.

## Limitações da cultivar

Os frutos apresentam quantidade significativa de sementes e suscetibilidade às moscas-das-frutas. Necessidade de divulgação aos consumidores.

## Porta-enxerto

Nas regiões de clima temperado, o Trifoliata é recomendado para a produção de frutos de alta qualidade para consumo in natura. Em regiões mais quentes, podem-se utilizar porta-enxertos mais vigorosos, como os citrangeiros 'Troyer' e 'Carrizo', o limoeiro 'Cravo' e o citrumeleiro 'Swingle'.

## Borbulhas

Podem ser obtidas no Escritório de Capão do Leão (RS) da Embrapa Produtos e Mercado, telefone (53) 3275-9199.

## Mudas de qualidade

Podem ser obtidas de viveiristas indicados pela Embrapa.

## Espaçamento para plantio

O cultivo em solos férteis, profundos e com porta-enxertos vigorosos requer espaçamento de 6 m x 4 m, enquanto que o cultivo em solos menos férteis, menos profundos e com o porta-enxerto Trifoliata requer o espaçamento de 5 m x 3 m.

## Manejo das plantas

Os ramos devem ser escorados no período final de desenvolvimento dos frutos. Recomendam-se poda e raleio para a produção de frutos de melhor qualidade. Adubações equilibradas devem ser realizadas segundo análises de solo e das folhas. Práticas de manejo integrado de pragas, especialmente para o controle das moscas-das-frutas, devem ser adotadas.

## Produtividade

A cultivar é muito produtiva. Dependendo das condições de cultivo, a produção anual atinge 50 toneladas por hectare.

