

Cultivares

Maria do C. Bassols Raseira

Rodrigo Cezar Franzon

Bonifacio Hideyuki Nakasu

Cultivares produtoras de frutos para consumo in natura mais plantadas na região Sul do país

Um dos aspectos de fundamental importância na implantação de um pomar é a escolha da cultivar a ser plantada, a qual depende essencialmente, das condições edafoclimáticas da área e da finalidade e características do mercado ao qual se destina a produção. Nesse capítulo são descritas, de forma resumida, as principais cultivares plantadas no Brasil.

Aurora 1

Planta de bom vigor, suscetível à ferrugem da folha e à bacteriose (*Xanthomonas arboricola* pv. *pruni*). Produtividade média. Adaptada às áreas mais quentes. Necessita menos de 200 horas de frio (considerando temperatura $\leq 7,2$ °C). O fruto é de tamanho médio e de forma redonda a cônica, podendo apresentar ponta e sutura levemente desenvolvidas. A película é amarelo-clara, com 40% a 50% de vermelho. A polpa é amarela, muito firme, doce e aderente ao caroço.

Barbosa

É uma cultivar de maturação tardia, recomendada para regiões com acúmulo de frio hibernal ao redor de 400 horas (temperatura $\leq 7,2$ °C). Seus frutos têm forma ovalada, podendo apresentar sutura desenvolvida e ponta mediana (Figura 1). A película é creme esverdeada com vermelho, que pode cobrir 40% a 90% da superfície do fruto, predominando as porcentagens mais altas. Os frutos são de tamanho grande, polpa fundente (quando submetida à pressão manual ou mecânica, as células da polpa rompem-se e fundem-se umas às outras, quebrando a estrutura), branca, com vermelho junto ao caroço, e livre desse. O sabor é doce.

Foto: Rodrigo Cezar Franzon



Figura 1. Frutos da cultivar Barbosa.

BR-1

É altamente produtiva e de vigor médio a alto. Exige desbaste intenso de frutos, pois a frutificação é alta (2 mil a 3 mil frutos por planta em idade adulta). É moderadamente suscetível a *X. arboricola* pv. *pruni*. O fruto (Figura 2) é de tamanho pequeno. A forma tende à cônica, com sutura levemente desenvolvida e pequena ponta. A película é de cor creme, com 50% de vermelho, e pouco pilosa. A polpa é branca, com vermelho junto ao caroço. É muito firme, superando, a maioria das cultivares de polpa branca. É medianamente succulenta. Estima-se que a necessidade de frio seja inferior a 300 horas (temperatura $\leq 7,2$ °C).



Foto: Bonifacio Hideyuki Nakasu

Figura 2. Frutos da cultivar BR1.

BR-3

A planta é de vigor médio, com boa produtividade e média densidade de folhas. É suscetível à bacteriose (*X. arboricola* pv. *pruni*) e, por esse motivo, o plantio deve ser limitado às áreas abrigadas de ventos. O fruto (Figura 3) é de forma oblonga ou elíptica, de tamanho médio a pequeno. A película é, em geral, creme-esverdeado, com 40% a 50% de vermelho. A pilosidade da película é média. A polpa é fundente, succulenta, branco-esverdeada com traços de vermelho, semilivre do caroço e macia. O sabor é doce, com moderada acidez e leve adstringência. Estima-se sua necessidade de frio em torno de 250 horas (temperatura $\leq 7,2$ °C).

Fotos: Ilisandra Zanandrea



Figura 3. Frutos da cultivar BR3.

BRS Kampai

É uma cultivar de baixa necessidade em frio (em torno de 200 horas de temperaturas $\leq 7,2^{\circ}\text{C}$). Produz frutos de polpa semilivre do caroço, sabor doce, e com massa superior a 100 g. Em geral tem mais de 50% de vermelho, como cor de cobertura, na película (Figura 4). Na maioria dos anos, o teor de sólidos solúveis totais varia entre 11 °Brix e 14 °Brix. As frutas amadurecem em meados de novembro. As principais qualidades da 'BRS Kampai' são precocidade de maturação, aparência e sabor, firmeza da fruta superior à maioria das cultivares de polpa branca, e boa conservação pós-colheita.

Foto: Rodrigo Cezar Franzon



Foto: Paulo Lanzetta

Figura 4. Detalhe de planta da cultivar BRS Kampai (A), com frutos quase em ponto de colheita; frutos de 'BRS Kampai' produzidos em SP (B).

BRS Rubimel

Estima-se a necessidade de frio hibernal desta cultivar entre 200 a 300 horas (temperatura $\leq 7,2^{\circ}\text{C}$), para que haja uma boa superação da dormência.

'BRS Rubimel' é bem adaptada às condições de inverno ameno do Sul do Brasil. Produz frutos de formato redondo a redondo cônico, com película que apresenta 50% a 80% de vermelho sobre fundo amarelo, resultando em muito boa aparência (Figura 5). A polpa é amarela, fundente, firme e semiaderente ao caroço. O sabor é doce e com acidez baixa. O tamanho é médio a grande, ficando

frequentemente entre 6 cm e 7 cm. Os frutos pesam em média 110 g a 120 g, no entanto, na região produtora de São Paulo, os frutos atingem mais de 150 g devido ao manejo utilizado, destacando-se o uso da irrigação. Amadurece desde meados de outubro (regiões quentes) ou início de novembro (regiões frias). Excepcionalmente a maturação pode retardar até o final de novembro, conforme as condições climáticas do ano ou da região.

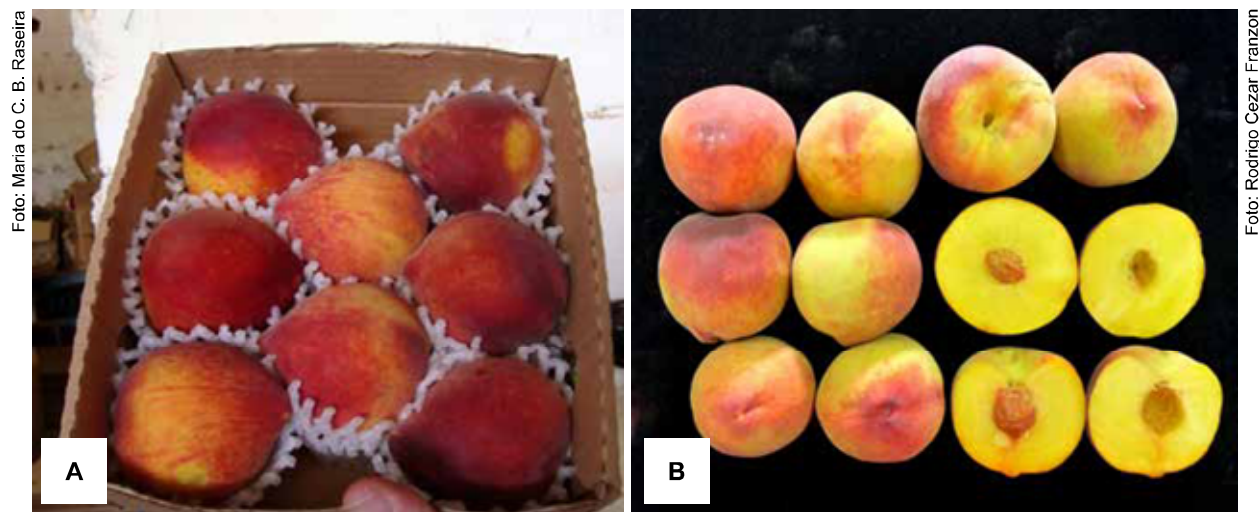


Figura 5. Frutos da cultivar BRS Rubimel, produzidas em SP (A); frutos produzidos em Pelotas, RS (B).

BRS Fascínio

A planta é vigorosa, de crescimento semivertical e muito produtiva. É de baixa necessidade em frio, adaptando-se a regiões com 200 a 300 horas de acúmulo de frio hibernal (temperatura $\leq 7,2^{\circ}\text{C}$). Adapta-se a áreas do Sudeste, com condições subtropicais, desde que com altitude de cerca de 600 m ou mais. Em outras situações poderá necessitar de tratamento químico para a superação da dormência e uniformização da floração e brotação. Os frutos (Figura 6) são grandes, de forma cônica, apresentam película creme, geralmente com mais de 40% de vermelho, no padrão marmorizado, e com polpa branca esverdeada com traços de vermelho. A polpa é muito firme (favorecendo o transporte e reduzindo perdas) e semiaderente ao caroço, que é pequeno em relação ao tamanho da fruta. O sabor é doce, com baixa acidez.



Figura 6. Frutos da cultivar BRS Fascínio.

BRS Regalo

A cultivar BRS Regalo adapta-se melhor a áreas com acúmulo de frio em torno de 300 horas (temperatura $\leq 7,2$ °C). Produz frutos de forma redonda-cônica e cujo diâmetro tem variado, ao longo de vários anos de observação, entre 5 cm e 7 cm. A polpa é branca, com endocarpo (caroço) vermelho, aderente ou, quando bem maduras, semiaderente. O endocarpo é praticamente sem ponta ou, se ela for presente, é muito pequena. A polpa é doce, com baixa acidez. A firmeza é média (6 lb cm⁻² a 9 lb cm⁻²) quando os frutos estão maduros. A película é branco creme, podendo ter algum esverdeado na cor de fundo, e com cobertura de mais de 80% de vermelho (Figura 7). O principal ponto positivo dessa cultivar é a estabilidade de produção.



Figura 7. Detalhe de planta (A) e do fruto da cultivar BRS Regalo (B).

BRS Mandinho

É a primeira cultivar brasileira produtora de frutos com forma platicarpa (achatada) (Figura 8). As plantas de BRS Mandinho são de baixa necessidade em acúmulo de frio hibernar, estimada em 100 horas a 150 horas (temperatura $\leq 7,2$ °C), o que a diferencia das principais cultivares desse tipo de pêssigo cultivadas na Europa e Estados Unidos. Seus frutos são de polpa amarela, firme, com bom sabor, doce ácido, mas com predominância do sabor doce. O teor de sólidos solúveis totais tem variado entre 11 °Brix e 16 °Brix. A película é amarela, coberta com 40% a 80% de vermelho vivo, dependendo da insolação e tipo de adubação. O tamanho é pequeno, variando de 4,5 cm a 6,5 cm de diâmetro. A frutificação efetiva é alta, entretanto, devido ao tamanho das frutas, sua produtividade é relativamente baixa, dificilmente passando de 10 t ha⁻¹ em pomar adulto, embora se tenha notícia de 14 t ha⁻¹ em plantas jovens, em pomar de observação, em Santa Catarina.



Foto: Paulo Lanzetta

Figura 8. Frutos da cultivar BRS Mandinho.

BRS RubraMoore

Estima-se que a necessidade em frio da BRS RubraMoore seja de 200 horas a 300 horas (temperatura $\leq 7,2^{\circ}\text{C}$). Produz frutos de forma redonda, às vezes tendendo à redonda-ovalada, sem ponta, isto é, com ápice no plano, e sutura levemente desenvolvida. A película é de coloração de fundo branca esverdeada, com até 80% de vermelho de cobertura (Figura 9). A polpa é fundente, firmeza média a firme, branca com vermelho ao redor do endocarpo (caroço). É doce, com baixa acidez e semilivre do endocarpo, o qual é de cor vermelha. O diâmetro dos frutos varia de 5,5 cm a 7,7 cm, conforme os tratos culturais e as condições climáticas do ano.



Foto: Paulo Lanzetta

Figura 9. Frutos da cultivar BRS RubraMoore produzidas em Pelotas, RS.

BRS Serenata

A cultivar BRS Serenata mostrou melhor adaptação em regiões com acúmulo de frio igual ou superior a 300 horas ($\leq 7,2$ °C). Produz frutos (Figura 10) de formato redondo, sem ponta e com leve sutura, de coloração muito atrativa, com mais de 80% de cor vermelho-escuro sobre cor de fundo branco creme, e com baixa pilosidade, mas menores do que 'BRS Fascínio', 'BRS Regalo' e 'Chimarrita'. O peso médio das frutas é em torno de 90 g. A polpa é branca esverdeada, semilivre do caroço, de doçura média e baixa acidez. A maturação ocorre após 'BRS Kampai', e antes das três cultivares citadas acima, coincidindo com 'BRS Rubimel'. As plantas são de vigor médio.

Fotos: Rodrigo Cezar Franzon



Figura 10. Frutos da cultivar BRS Serenata.

Charme

O plantio da cultivar Charme é recomendado para áreas com cerca de 300 horas de acúmulo de frio hibernal ($\leq 7,2$ °C). Os frutos dessa cultivar têm polpa doce, fundente, branca e película muito colorida e atrativa (Figura 11). A sua época de maturação é próxima da cultivar Chimarrita, uma das mais populares cultivadas para mesa no Sul do Brasil, mas os frutos de 'Charme' têm melhor aparência.

Foto: Rodrigo Cezar Franzon



Figura 11. Frutos da cultivar Charme, cultivada em Canoinhas, SC.

Chinoca

A planta é de vigor médio a alto e de hábito de crescimento aberto. Tem potencial para produzir em torno de 40 kg/planta. Estima-se sua necessidade de frio em torno de 300 horas ($\leq 7,2^{\circ}\text{C}$). O fruto é de polpa branca, livre do caroço, de sabor doce, com baixa acidez. A película é creme com, pelo menos, 50% de vermelho (Figura 12). Os frutos, em geral, têm peso médio em torno de 70 g, e são muito firmes no ponto de colheita, podendo ser transportados, sem problemas, a mercados distantes.



Foto: Ilisandra Zanandrea

Figura 12. Frutos da cultivar Chinoca.

Chiripá

Planta de vigor médio. Estima-se que sua exigência de frio seja entre 400 horas e 500 horas ($\leq 7,2^{\circ}\text{C}$). Em alguns locais, apresenta problema de secamento de ramos finos, o que se acredita estar relacionado à falta de adaptação ou adaptação marginal. É suscetível à podridão parda. O fruto é de forma redondo-ovalada, com sutura desenvolvida e pequena ponta. O tamanho varia de médio a grande. A película é creme, com até 30% de vermelho. A polpa é firme, branca, com vermelho ao redor do caroço, mas não aderida a esse (Figura 13). O sabor é doce, com leve adstringência e muito baixa acidez.

Foto: Ilisandra Zanandrea



Figura 13. Frutos da cultivar Chiripá.

Chimarrita

Produz muito bem em anos que o acúmulo de frio hibernal atinge 200 horas ($\leq 7,2^{\circ}\text{C}$), assim como em anos e locais onde o acúmulo seja de 600 horas (desde que em áreas pouco expostas às geadas tardias). A forma do fruto é redonda, sem ponta, com sutura muito levemente desenvolvida. O tamanho é grande, com peso médio, normalmente, superior a 100 g, podendo, às vezes, superar 120 g. A polpa é branca, fundente, firme, semiaderente. A película é creme-esverdeado, com 40% a 60% de vermelho. Os frutos possuem boa aparência (Figura 14).

Foto: Rodrigo Cezar Franzon



Figura 14. Frutos da cultivar Chimarrita.

Coral

A exigência em frio da cultivar Coral é estimada em 350 horas ($\leq 7,2$ °C). Os frutos dessa cultivar são de forma truncada, ou seja, cônica, com sutura desenvolvida e pequena ponta (Figura 15). O tamanho é médio e o peso dos frutos varia entre 90 g e 110 g. A polpa é branca e semiaderente ao caroço. A película é creme, com até 60% de vermelho. O sabor é doce, com leve adstringência.



Fotos: Gabriel Vicente Bitencourt de Almeida

Figura 15. Frutos da cultivar Coral.

Coral 2

A planta apresenta forma aberta e vigor médio. É menos produtiva que a cultivar Coral, porém a necessidade de frio é semelhante. O fruto possui forma truncada, com ponta e um dos bordos da sutura desenvolvido. A polpa é branco-esverdeada e aderente ao caroço. A firmeza é média, sendo menor na sutura e no ápice. É moderadamente doce, com leve adstringência. A película é creme-esverdeado, com uma porcentagem de vermelho variável de um ano para outro.

Coral Tardio

Em relação a 'Coral', esta cultivar tem plantas menos vigorosas e com menor produtividade, mas a exigência de frio é mais alta. Os frutos são muito semelhantes aos da cultivar Coral, sendo muito difícil diferenciá-los, com polpa branca, semilivre do caroço, e o sabor doce. Tendem, porém, a ser de menor tamanho.

Della Nona

A planta apresenta vigor médio e boa capacidade produtiva. Estima-se a sua necessidade de frio hibernal em cerca de 400 horas (temperatura $\leq 7,2$ °C). Os frutos são ovalados, com sutura desenvolvida (forma truncada) e ponta menos pronunciada que a da 'Coral'. O tamanho é médio, mas o peso médio dos frutos pode ultrapassar 100 g se as práticas culturais forem adequadas. A película apresenta de 30% a 80% de vermelho vivo sobre fundo creme. A polpa é branca com vermelho ao redor do caroço, fundente e de firmeza média. O caroço é livre e de tamanho médio.

Marli

A necessidade de frio dessa cultivar situa-se em torno de 300 horas (temperatura $\leq 7,2^{\circ}\text{C}$). Embora não seja das cultivares de maior necessidade de frio hibernal, apresenta floração mais tardia que a maioria das cultivares. Seus frutos são de forma cônica, com sutura desenvolvida e pequena ponta. A película é esverdeada, com até 40% de vermelho-escuro. A polpa é semilivre, esverdeada, com até 40% de manchas rosadas, e vermelha ao redor do caroço. O tamanho dos frutos é grande (Figura 16), sendo o peso médio superior a 100 g. O sabor é doce com leve adstringência.

Foto: Gabriel Vicente Bitencourt de Almeida



Figura 16. Frutos da cultivar Marli em mercado de São Paulo.

Pampeano

A planta apresenta vigor de médio a fraco, e a produtividade é baixa, sendo de até 10 kg/planta a 15 kg/planta. Essa deficiência só é compensada, parcialmente, pela precocidade de maturação dos frutos, o que permite a obtenção de altos preços no mercado. Apresenta instabilidade de produção e é de baixa exigência de frio, estimada em menos de 200 horas (temperatura $\leq 7,2^{\circ}\text{C}$). Os frutos são de forma ovalada, sendo a película creme, com até 70% de vermelho e leve pubescência (Figura 17). Em frutos maduros, a película (casca) solta da polpa com relativa facilidade. A polpa é branco-creme, semilivre do caroço, com sabor doce-ácido e firmeza média. O tamanho do fruto pode ser considerado médio em se tratando de cultivar muito precoce. Nas plantas jovens, o tamanho dos frutos é menor, tendendo a aumentar à medida que a planta envelhece.

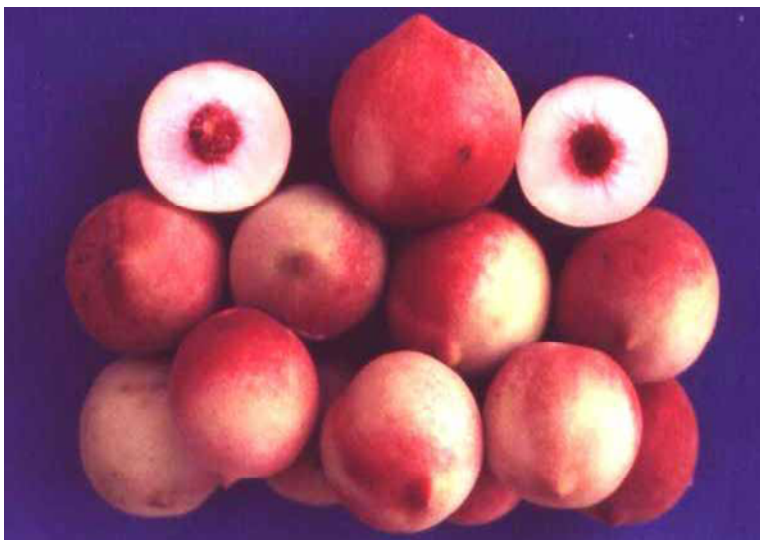


Foto: Bonifácio Hideyuki Nakasu

Figura 17. Frutas da cultivar Pampeano.

Premier

As plantas dessa cultivar necessitam de baixo acúmulo de horas de frio no inverno, em torno de 150 horas (temperatura $\leq 7,2$ °C). É suscetível à bacteriose (*X. arboricola* pv. *pruni*), que ataca as folhas e, mais raramente, os frutos. A forma dos frutos é ovalada ou redondo-ovalada e de tamanho de pequeno a médio (peso médio variando de 70 g a 100 g), com diâmetro em torno de 5,7 cm. A epiderme é creme-esverdeado, com 40% de vermelho (Figura 18), soltando da polpa quando os frutos estão maduros. A polpa é branco-esverdeada, semilivre, de sabor doce e quase sem acidez. A polpa não é muito firme, o que ocasiona danos aos frutos com relativa facilidade.

Foto: Bonifácio Hideyuki Nakasu



Foto: Ilisandra Zanandrea

Figura 18. Frutos da cultivar Premier.

Planalto

A planta é vigorosa e muito produtiva nas condições do Vale do Rio do Peixe, SC. Em Pelotas, a adaptação dessa cultivar não é satisfatória. A sua exigência de frio é estimada entre 400 horas e 500 horas (temperatura $\leq 7,2$ °C). Diferentemente da maioria das cultivares, a cultivar Planalto

apresenta, nos ramos de frutificação, apenas uma gema florífera por nó. Os frutos são grandes, de forma truncada, tendendo a ovalados (Figura 19). A película é creme-esverdeado, com 20% a 50% de vermelho. A polpa é firme, branco-esverdeada, succulenta e aderente ao caroço. O sabor é inferior ao da cultivar Coral.

Foto: Gabriel Vicente Bitencourt de Almeida



Figura 19. Frutos de 'Planalto'.

San Pedro (Peach 16-33)

A planta é adaptada a regiões com inverno ameno, com cerca de 200 a 300 horas de frio (temperatura $\leq 7,2$ °C). A produtividade, nas condições do sul do RS, é de baixa a média, entre 20 kg/planta e 30 kg/planta, o que é compensado pelo tamanho e aparência dos frutos e pela época de maturação. Os frutos são de forma redondo-ovalada, podendo ter sutura levemente desenvolvida (Figura 20). Uma pequena porcentagem de frutos apresenta caroço partido. A película é amarela, com 30% de vermelho. A polpa é firme, amarela e semilivre do caroço, quando a fruta está bem madura. O sabor é subácido, e o tamanho dos frutos é grande, com peso médio, em geral, em torno de 120 g.

Foto: Bonifácio Hideyuki Nakasu



Figura 20. Frutos da cultivar San Pedro.

Sulina

Essa cultivar necessita de baixo acúmulo de horas de frio no inverno, estimado entre 150 horas e 250 horas (temperatura $\leq 7,2$ °C). Não se adapta a qualquer tipo de solo, apresentando problemas em áreas com solo muito raso e pobre. Os frutos têm boa forma, redonda, praticamente sem ponta (Figura 21). A polpa é branco-esverdeada, com traços de vermelho, firme e aderente ao caroço. O sabor é doce com baixa acidez. O tamanho dos frutos é médio, com peso médio variável, mas, frequentemente, próximo de 90 g.



Foto: Maria do C. B. Raseira

Figura 21. Frutos da cultivar Sulina.

Existem outras cultivares, também plantadas no Sul do Brasil, e que não foram aqui descritas, tais como 'Flordasun', 'Flordaprince', 'Maravilha', entre outras.

Descrição sucinta de algumas cultivares plantadas no estado de São Paulo e áreas de clima subtropical

As cultivares mais plantadas ao redor da capital do estado de São Paulo são: 'Douradão', 'Jóia 1', 'Jóia 2', 'Dourado 1', 'Dourado 2', 'Aurora 1', 'Aurora 2', 'Ouromel 3', 'Maravilha', 'Flordaprince' e 'Tropical', estendendo-se a safra de fins de setembro até fins de novembro, com pico no final de outubro a início de novembro. Nas regiões mais frias do estado, destacam-se as cultivares: 'Marli', 'Coral', 'Premier', 'Delicioso Precoce', 'Flordaprince', 'Dourado 1', 'Dourado 2', 'Sulina', 'Biuti' e 'Bolão'. Nessas regiões, a safra estende-se de fins de outubro ou início de novembro até março. Para a indústria, é plantada, especialmente, a cultivar Biuti.

Com exceção de 'Maravilha', 'Flordaprince', 'Marli', 'Coral', 'Premier' e 'Sulina', todas as demais são criações do Instituto Agrônomo de Campinas.

Aurora 1

Descrita na Pg. 40.

Douradão

É adaptada às condições subtropicais do Sudeste brasileiro. Seus frutos amadurecem, aproximadamente, 105 dias após a floração. São de formato redondo-oblongo, atrativos, com cerca de 90% de vermelho na película, sobre fundo amarelo. Têm tamanho grande e polpa amarela, firme, medianamente succulenta e livre do caroço.

Tropical

É uma das cultivares mais precoces obtidas no programa de melhoramento genético do Instituto Agrônomo de Campinas. No planalto paulista, amadurece em setembro, de 80 dias a 85 dias após a plena floração, coincidindo com a cultivar Flordaprince. Os frutos são de cor atrativa, e a película é amarelo-ouro com cerca de 90% de vermelho-escuro. São de forma arredondada e tamanho médio (peso em torno de 85 g). A polpa é amarelo-clara, livre do caroço e de sabor doce-ácido.

Aurora 2

Essa cultivar produz frutos grandes, com peso médio em torno de 130 g, de forma redondo-oblonga com ponta pouco saliente. A película apresenta de 70% a 80% de vermelho-intenso sobre fundo amarelo. A polpa é firme, amarela e aderente ao caroço. O sabor é doce, com baixa acidez. A colheita ocorre, em geral, em meados de novembro, sendo a maturação dos frutos considerada de semiprecoce a mediana.

Jóia 1

É uma cultivar de maturação precoce (de final de setembro à primeira quinzena de outubro). Produz frutos de tamanho médio a pequeno, de forma redonda oblonga, com sutura desenvolvida. A película é creme-esverdeado, com leves tons avermelhados. A polpa é branca, medianamente sucosa e de firmeza média. O sabor pode ser considerado como equilibrado entre a acidez e a doçura.

Jóia 2

Os frutos desta cultivar amadurecem, em geral, na primeira quinzena de outubro. São de tamanho médio, com peso médio em torno de 110 g e de forma redondo-oblonga com ponta. A película é creme, com leves tons avermelhados, e a polpa é branco-esverdeada, com textura delicada e succulenta. O caroço é pequeno e livre da polpa. O sabor dos frutos é doce-ácido equilibrado.

Jóia 3

Cultivar de elevada produtividade, adaptada à região Sudeste do Brasil. A maturação dos frutos ocorre, em média, 110 dias após a plena floração. Seu tamanho é médio a grande. A polpa é branca, succulenta e livre do caroço. O sabor tende a equilibrado entre acidez e açúcar.

Biuti

Cultivar de meia-estação, cujos frutos servem tanto ao consumo in natura como para industrialização. São grandes, arredondados e com pequena ponta. A película é amarela, podendo apresentar-se, em parte, coberta por vermelho. A polpa é amarela, firme, de sabor doce-acidulado e aderente ao caroço.

Cultivares para industrialização

Ágata

Estima-se que sua exigência de frio seja próxima a 500 horas (temperatura $\leq 7,2$ °C). Não se adapta bem a solos rasos, pobres ou encharcados, onde a incidência de *Fusicoccum* limita seu cultivo, principalmente, se o acúmulo de frio for insuficiente. Essa cultivar requer poda longa. Os frutos são de tamanho grande, com peso médio em torno de 130 g a 140 g. Apresenta forma redonda, às vezes ovalada, e ótima aparência (Figura 22). A película é amarelo-ouro, com até 25% de vermelho. A polpa é de coloração também amarelo-ouro, firme, resistente à oxidação e aderente ao caroço. O sabor é doce-ácido e a compota resultante do processamento é de boa qualidade.



Foto: Bonifácio Hideyuki Nakasu

Figura 22. Frutos da cultivar Ágata.

Atenas

Estima-se a necessidade em frio dessa cultivar entre 200 horas e 300 horas (temperatura $\leq 7,2$ °C). As plantas de 'Atenas' têm vigor médio, forma semiaberta. As flores são do tipo rosácea e de pétalas de coloração rosa escura. A plena floração ocorre, geralmente, na terceira dezena de julho ou primeira dezena de agosto, em geral duas semanas a três semanas antes da cultivar Granada. Na maioria dos anos observados, a maturação dos frutos iniciou ao final de novembro, coincidindo, em parte, com a cultivar Granada.

Os frutos são redondos, sem ponta, podendo, às vezes, ter sutura levemente desenvolvida. A película é amarelo-ouro e a polpa tende a amarelo-alaranjada. A polpa é não fundente e aderente ao caroço (Figura 23). O sabor é doce-ácido.

O tamanho dos frutos depende de vários fatores, como nutrição, tipo de solo, disponibilidade de água, época e intensidade de raleio. Podem ser do tipo I e II (isto é, com diâmetro igual ou maior que 5,7 cm ou entre 4,7 cm e 5,7 cm), mas predomina o tipo I. Destinam-se à industrialização.



Fotos: Ilisandra Zanandrea

Figura 23. Frutos da cultivar Atenas.

Ametista

A necessidade de frio das plantas dessa cultivar é estimada entre 300 horas e 400 horas (temperatura $\leq 7,2^{\circ}\text{C}$). Como a cultivar Atenas, também apresentam hábito de crescimento semiaberto e vigor de médio a alto. A plena floração, embora varie entre anos, ocorre, em geral, no final de julho ou na primeira dezena de agosto. A flor é rosácea, de pétalas grandes e de coloração rosa-escuro.

A produtividade é média, entretanto, os frutos são grandes, firmes e com bom rendimento em polpa. Os frutos, de forma redonda a redondo-cônica (Figura 24), ocasionalmente, apresentam sutura levemente desenvolvida. A película é amarelo alaranjada, com 5% a 10% de vermelho. A polpa, amarelo alaranjada, é firme, não fundente, com boa resistência à oxidação e aderente ao caroço, que é pequeno proporcionalmente aos frutos. O sabor é subácido, com o teor de sólidos solúveis variando de 11 °Brix a 14 °Brix. O tamanho dos frutos é grande, com peso médio geralmente superior a 120 g. Os frutos destinam-se ao processamento, e a conserva produzida é de ótima qualidade. A colheita inicia na primeira dezena de dezembro.

Foto: Rodrigo Cezar Franzon

**Figura 24.** Frutos da cultivar Ametista.

BR-6

É muito vigorosa. Em locais expostos a ventos, mostrou-se suscetível à crespeira fúngica e à bacteriose nas folhas. Estima-se a necessidade de frio dessa cultivar em torno de 350 horas (temperatura $\leq 7,2$ °C). Os frutos são de forma redonda, com sutura levemente desenvolvida (Figura 25). O tamanho é de médio a grande, sendo a maior parte classificada nos tipos I e II. A película é amarela, com pubescência média. A polpa é amarela e aderente ao caroço. A qualidade da conserva produzida com os frutos dessa cultivar é boa, mas a polpa não é resistente à oxidação. O sabor é subácido com leve adstringência.



Foto: Bonifácio Hideyuki Nakasu

Figura 25. Frutos da cultivar BR6.**Cerrito**

É uma cultivar de baixa exigência de frio, em torno de 200 horas (temperatura $\leq 7,2$ °C). A produção é média, e a poda deve ser longa. Os frutos são de tamanho grande, forma redondo cônica, com pequena ponta. A película é amarelo-escuro, tendendo a amarelo-alaranjada (Figura 26). A polpa é firme, não fundente, amarelo-alaranjada e aderente ao caroço. O sabor é doce-ácido, e a qualidade geral do fruto é regular. O peso médio dos frutos é, normalmente, superior a 100 g, podendo chegar a 140 g.



Foto: Ilisandra Zanandrea

Figura 26. Frutos da cultivar Cerrito.

BRS Citrino

É uma cultivar de baixa necessidade em frio hibernal, inferior a 200 horas (temperatura $\leq 7,2$ °C). Não deve ser plantada em locais onde é comum a ocorrência de geadas. A maturação dos frutos inicia, geralmente, na primeira semana de novembro, sendo cerca de duas semanas antes da maturação da cultivar Sensação. É, em grande parte, coincidente com a maturação dos frutos da cultivar BRS Bonão. As frutas de BRS Citrino são de forma redonda a redonda cônica, mas, geralmente, redondas sem ápice proeminente. O tamanho tem variado ao longo dos anos, entre 5,4 cm e 7,4 cm, dependendo do manejo e das condições do ano. A película é amarela, com cor de cobertura vermelha sólida, estendendo-se por 30% da área e, não raro, cobrindo até 60% a 70% (Figura 27). O sabor é doce-ácido, predominando a acidez.

Foto: Rodrigo Cezar Franzon



Foto: Paulo Lanzetta

Figura 27. Planta (A) e frutos (B) da cultivar BRS Citrino, em Pelotas, RS.

BRS Jaspe

Essa cultivar se adapta bem em regiões com acúmulo de frio hibernal igual ou superior a 200 horas (temperatura $\leq 7,2$ °C). A maturação dos frutos coincide com a cultivar Granada, iniciando, em média, em 15 de novembro, na região de Pelotas. A cultivar BRS Jaspe apresenta alta consistência de produção. Os frutos (Figura 28) são de tamanho grande, polpa não fundente, de firmeza média. A película é amarela com até 10% de cor vermelho claro marmorizado. Têm forma redonda e podem apresentar sutura e ponta levemente desenvolvidas. A polpa é amarela, sem vermelho e aderente ao caroço, que é de tamanho médio a pequeno, em relação ao tamanho do fruto. Alguns frutos apresentam caroço com ponta, mas a predominância é por ponta menor que 2 mm. O sabor é doce-ácido com leve amargo. O teor de sólidos solúveis totais varia, geralmente, entre 9 °Brix e 13 °Brix. Os frutos podem ser comercializados no mercado in natura, devido ao ótimo sabor. As plantas são de vigor médio a baixo.



Foto: Rodrigo Cezar Franzon

Figura 28. Frutos da cultivar BRS Jaspe, em Pelotas, RS.

Diamante

É muito vigorosa, produtiva, de baixa exigência de frio (estimada ao redor de 200 horas de temperatura $\leq 7,2^{\circ}\text{C}$), suscetível à podridão parda e moderadamente suscetível à bacteriose. Os frutos são redondo-cônicos, podendo apresentar, às vezes, sutura levemente desenvolvida e pequena ponta (Figura 29). A película é amarela, podendo ter até 20% de pigmentação vermelha. A polpa é amarelo-ouro, aderente ao caroço e de firmeza média. O sabor é doce-ácido, tendo os frutos, mesmo in natura, boa aceitação no mercado. Não é resistente à oxidação. Os frutos têm aroma atraente para o consumidor e devem ser manuseados cuidadosamente, pois são danificados com relativa facilidade.

Foto: Gabriel Vicente Blencourt de Almeida

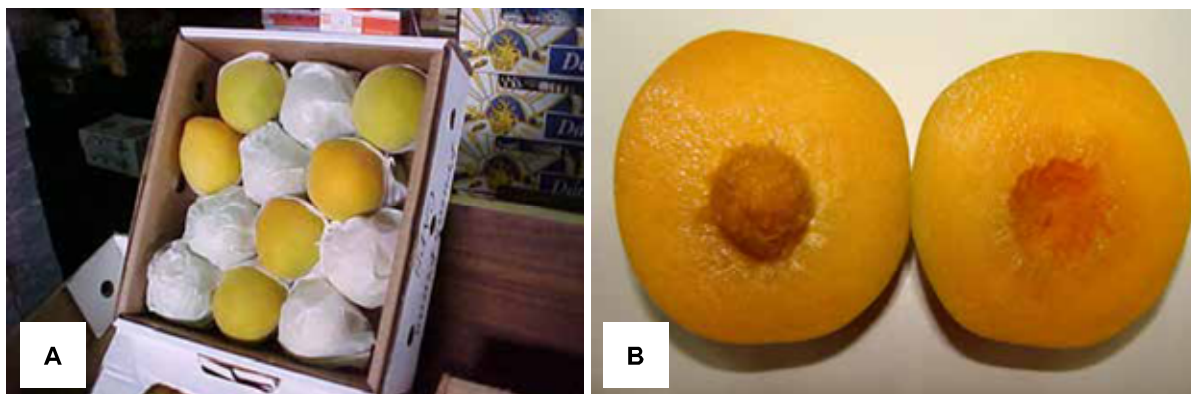


Foto: Ilisandra Zanandrea

Figura 29. Frutos da cultivar Diamante Em mercado em SP (A). Aparência interna (B).

Esmeralda

A produtividade é de média a alta, tendo apresentado, em pomares comerciais, produções equivalentes a 20 t ha^{-1} . Tem boa estabilidade de produção. A necessidade em frio é estimada em torno de 350 horas (temperatura $\leq 7,2^{\circ}\text{C}$). O fruto é redondo, com sutura levemente desenvolvida, ocasionalmente com pequena ponta (Figura 30). A película é amarelo-escuro, e a polpa, amarelo alaranjado, firme, não fundente, aderente ao caroço. O sabor é doce-ácido, adequado ao processamento. A polpa é mais firme que a dos frutos das cultivares Maciel, Diamante ou Jade.



Figura 30. Colheita (A) e frutos (B) da cultivar Esmeralda em Pelotas, RS.

Granito

Estima-se sua exigência de frio, no mínimo, em 400 horas (temperatura $\leq 7,2^{\circ}\text{C}$), sendo indicada para as zonas altas dos Municípios de Piratini e Canguçu, no RS, e localidades com condições climáticas semelhantes. Os frutos são de forma redonda a redondo-oblonga com sutura levemente saliente. A película é amarelo-ouro, apresentando até 25% de vermelho. A polpa é amarelo-ouro, firme, não fundente e de sabor de subácido a ácido.

Granada

Estima-se que a exigência de frio dessa cultivar seja igual ou maior que 300 horas (temperatura $\leq 7,2^{\circ}\text{C}$). Nas plantas dessa cultivar deve ser utilizada a poda longa e tardia e é muito importante a manutenção das folhas, após a colheita. Os frutos são de forma redonda com sutura levemente desenvolvida e peso médio superior a 120 g. Destacam-se pela firmeza, tamanho e aparência em relação aos de outras cultivares de mesma época de maturação. A película é amarela com até 40% de vermelho. A polpa é firme, amarela, aderente ao caroço e de sabor levemente doce-ácido, com sólidos solúveis variando de 8 °Brix a 11 °Brix. Embora sendo uma cultivar para industrialização, em virtude da aparência dos frutos e época de maturação, tem boa aceitação no mercado de frutos frescos (Figura 31).



Figura 31. Frutos da cultivar Granada.

Jade

A exigência de frio dessa cultivar é estimada entre 300 horas e 400 horas (temperatura $\leq 7,2$ °C). Os frutos, de película amarelo-ouro, são grandes (a maioria do tipo I), de redondos a redondo-cônicos, com sutura levemente desenvolvida e pequena ponta (Figura 32). A polpa, não fundente, é aderente ao caroço e de firmeza média, e apresenta sabor doce-ácido e boa qualidade após o processamento.



Foto: Rodrigo Cezar Franzon

Figura 32. Frutos da cultivar Jade.

Jubileu

A cultivar Jubileu é indicada para áreas de 250 horas a 350 horas de acúmulo de frio hibernal (temperatura $\leq 7,2$ °C). Produz frutos redondos, sem ponta, de película amarela (Figura 33), podendo apresentar até 20% de vermelho. A polpa é firme, de sabor doce-ácido, de cor amarelo-escura e aderente ao caroço. Os frutos têm tamanho grande, com diâmetro em geral superior a 6 cm.



Foto: Rodrigo Cezar Franzon

Figura 33. Frutos da cultivar Jubileu.

Magno

Estima-se a sua exigência de frio em torno de 400 horas (temperatura $\leq 7,2$ °C). É suscetível à bacteriose-da-folha e à podridão-parda-dos-frutos. Produz frutos de tamanho médio a grande (tipo I e II), sendo o peso médio superior a 100 g. A polpa, firme, não fundente e aderente ao caroço, é amarelo-escuro, com traços de vermelho junto ao endosperma. A qualidade da fruta é muito boa, sendo o sabor doce-ácido com leve adstringência e amargo. A forma dos frutos é redonda com sutura levemente desenvolvida (Figura 34).

Foto: Bonifácio Hideyuki Nakasu



Figura 34. Frutos da cultivar Magno.

Olímpia

Estima-se que essa cultivar tenha necessidade em frio em torno de 300 horas (temperatura $\leq 7,2$ °C). As plantas da cultivar Olímpia têm floração mediana a tardia, com a plena floração geralmente em meados de agosto. São vigorosas, produtivas, não são resistentes a *X. arboricola* pv. *pruni* mas são menos suscetíveis, em condições de campo, que a cultivar Eldorado ou mesmo Magno. As frutas são redondas a redondo-cônicas, podendo às vezes apresentar sutura levemente desenvolvida. São de tamanho tipo I e II, com diâmetro médio entre 5 cm e 7 cm. A película é amarela com até 5% de vermelho. A polpa é amarela escura, de firmeza média a boa (quando os frutos estão maduros têm firmeza de 8,7 lb a 9,9 lb). Oxida com relativa facilidade. Em geral, tem elevado teor de sólidos solúveis (entre 14,8 °Brix e 19,9 °Brix).

Precocinho

A exigência de frio da cultivar Precocinho é baixa, estimada em 150 horas (temperatura $\leq 7,2$ °C). Essa cultivar tem se mostrado consistentemente produtiva ao longo dos anos. Os frutos, de forma redondo-ovalada, apresentam sutura levemente desenvolvida (Figura 35). São de tamanho médio (a maioria classificada como do tipo II, ou seja, com diâmetro entre 4,7 cm e 5,7 cm), com peso médio variando entre 82 g e 95 g. A película é amarela, com leve tonalidade vermelha cobrindo entre 5% a 10% da área em alguns frutos. A polpa é amarela, firme e aderente ao caroço. O sabor é doce-ácido. Os frutos, após processados, têm ótima cor e boa qualidade.



Foto: Maria do C. Bassols Raseira

Figura 35. Planta da cultivar Precocinho mostrando a alta produtividade e o formato dos frutos.

Pepita

É uma cultivar de baixa exigência em frio, muito produtiva. Produz frutos de polpa não fundente, aderente ao endocarpo, que amadurecem cinco a dez dias antes da cultivar Precocinho. Os frutos têm forma redonda cônica, sem ponta e sutura levemente desenvolvida. A película é amarela, podendo, às vezes, apresentar em torno de 10% de vermelho (Figura 36). Têm pouca pilosidade. A polpa é amarela, não fundente e aderente ao caroço, mas se desprende com facilidade e praticamente sem deixar polpa aderida ao mesmo. O sabor é doce-ácido, às vezes, com amargo, muito leve.



Fotos: Maria do C. Bassols Raseira

Figura 36. Frutos (A) e planta (B) da cultivar Pepita.

Turmalina

É bem adaptada aos municípios da zona sul do Rio Grande do Sul, onde o acúmulo de frio hibernal está entre 300 horas e 400 horas (temperatura $\leq 7,2$ °C). Entretanto, produz muito bem, mesmo em anos com 200 horas de frio. Os frutos têm forma redonda cônica, sem ponta. A película e a polpa são amarelo-ouro, podendo às vezes apresentar 5% de vermelho (Figura 37). A polpa é firme (em torno de 9,15 lb de pressão, quando maduro), e aderente ao caroço. O tamanho dos frutos é do tipo I e II, com peso médio, em geral, superior a 100 g, mas em alguns anos, entre 80 g e 90 g. O diâmetro equatorial atinge facilmente 5,8 cm a 6,1 cm. O sabor é doce-ácido.

Foto: Rodrigo Cezar Franzon



Figura 37. Frutos da cultivar Turmalina.

Vanguarda

Essa cultivar é de baixa exigência de frio (inferior a 150 horas de temperatura $\leq 7,2$ °C). Embora a cultivar Vanguarda seja, tipicamente, destinada à industrialização, devido à época de maturação, qualidade e aparência dos frutos, tem sido comercializada, também, para consumo in natura. É de vigor médio, hábito de crescimento semiaberto e apresenta densidade de gemas florais equivalente a 10 a 12 pares em cada 25 cm de ramo. Os frutos são de ótima aparência e bem desenvolvidos para a época. A forma é de redonda a redondo-oblata (Figura 38), sem ponta, podendo, às vezes, apresentar sutura levemente desenvolvida. A película é amarelo-ouro, podendo ser de 10% a 20% coberta de vermelho. A polpa, amarelo-clara, não fundente, firme e aderente ao caroço, é resistente à oxidação. Os frutos têm sabor doce-ácido, sendo o teor de sólidos solúveis em torno de 10 °Brix. A maturação dos frutos praticamente coincide com a dos frutos da cultivar Precocinho. A colheita inicia, portanto, nos últimos dias de outubro ou início de novembro.



Foto: Bonifácio Hideyuki Nakasu

Figura 38. Frutos da cultivar Vanguarda.

BRS Bonão

A necessidade de frio dessa cultivar é inferior a 200 horas (temperatura $\leq 7,2$ °C). ‘BRS Bonão’ é uma das cultivares cujos frutos destinam-se à industrialização, bastante plantada, no Sul do RS. Seus frutos aliam como pontos positivos a época de maturação precoce e o tamanho grande. É uma cultivar de baixa necessidade em frio e sua floração precoce faz com que corra riscos com geadas, em várias áreas da região produtora de frutas para processamento.

Os frutos são de forma redonda-cônica, podendo apresentar sutura levemente desenvolvida (Figura 39). A polpa é amarela, assim como a película, a qual, em alguns anos, pode apresentar até 5% de vermelho. A firmeza é média, estando entre 5 lb e 6 lb nas frutas maduras e 7 lb a 9 lb nas “frutas de vez”. O sabor é doce-ácido, sendo o teor de sólidos solúveis variável entre 8 °Brix e 12 °Brix, conforme as condições do ano e de manejo. A forma do fruto é redonda-cônica, o tamanho é médio a grande, com peso médio geralmente superior a 100 g.



Fotos: José Francisco Martins Pereira

Figura 39. Ramo da cultivar BRS Bonão com frutos em maturação (A) e frutos colhidos (B).

BRS Libra

Adapta-se a áreas com inverno ameno, uma vez que sua necessidade de frio é inferior a 200 horas (temperatura $\leq 7,2$ °C). 'BRS Libra' é a cultivar mais precoce dentre as produtoras de frutos tipo indústria (com maturação em meados de outubro), com muito boa forma (Figura 40), aroma e firmeza de polpa. Apesar de sua precocidade, na maioria dos anos produz frutas com bom sabor, com teor de sólidos solúveis totais em torno de 10 °Brix. Os frutos são de tamanho médio, com diâmetro variando entre 4,7 cm e 6,5 cm. São circulares e com ápice no plano. Tendem a simétricos, com proeminência da sutura baixa a média. A película é totalmente amarela, com pubescência baixa a muito baixa. A polpa é não fundente, firme, de cor amarela, sem pigmentação vermelha.

Essa cultivar não é resistente à antracnose ou podridão-parda, necessitando tratamento com fungicida.

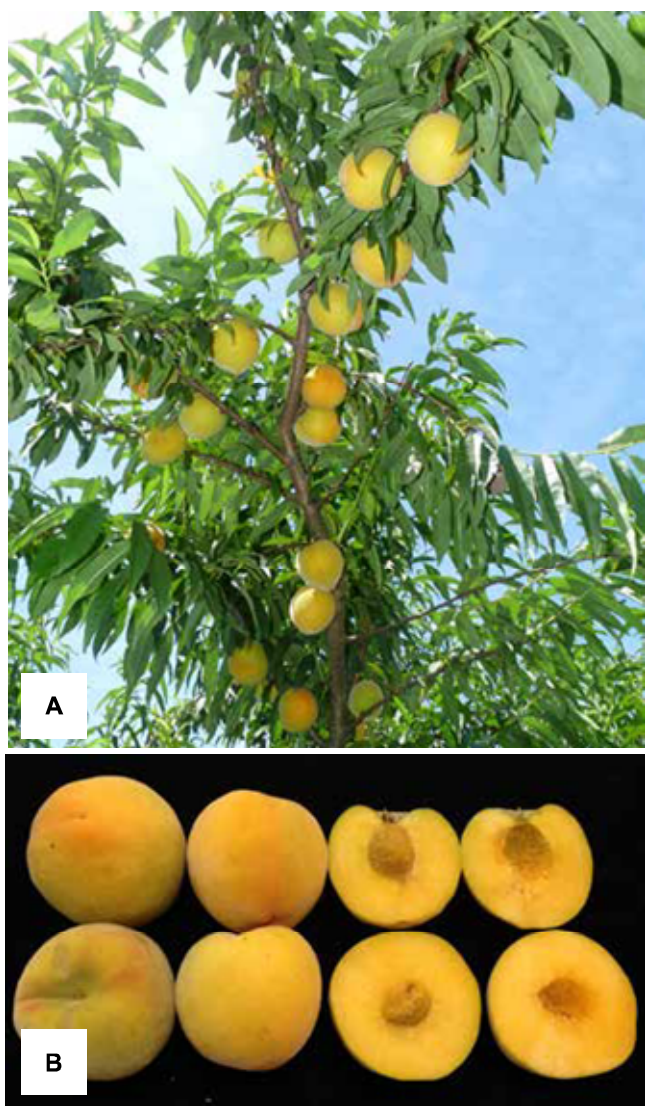
Foto: Maria do C. Bassols Raseira



Figura 40. Fruto da cultivar BRS Libra, com forma redonda, ideal para a indústria de conserva.

BRS Âmbar

As plantas da cultivar BRS Âmbar são vigorosas, produtivas, com flores campanuladas. Têm hábito de crescimento semivertical e muito boa adaptação às condições de inverno ameno. Os frutos dessa cultivar amadurecem em final de novembro ou início de dezembro, e são de forma redonda com sutura muito levemente desenvolvida (Figura 41) e ápice levemente saliente ou no plano. A polpa e película são amarelo-alaranjadas. A firmeza é média, inferior à da cultivar Esmeralda. O sabor é doce-ácido, às vezes com leve adstringência. O teor de sólidos solúveis tem variado, ao longo dos anos, entre 10 °Brix e 15 °Brix. O tamanho dos frutos é, geralmente, médio a grande, com diâmetro superior a 6 cm.



Fotos: Rodrigo Cezar Franzon

Figura 41. Detalhe da planta, em pomar localizado em Pelotas (A) e frutos da cultivar BRS Âmbur (B).

Ônix

Estima-se que a necessidade de frio hibernal da cultivar Ônix seja de 300 horas a 400 horas (temperatura $\leq 7,2$ °C). Essa cultivar produz frutos de formato redondo a redondo-cônico, com película amarelo-ouro, sem ponta e com sutura levemente desenvolvida. A polpa, não resistente à oxidação, é amarelo-ouro, não fundente, firme e aderente ao caroço. O caroço é grande, com ponta e desprende-se com muita dificuldade. O tamanho dos frutos é grande, classificando-se a maioria no tipo I. A qualidade é boa, inclusive após a industrialização, sendo o sabor doce-ácido, com predominância de acidez, e o teor de sólidos solúveis entre 13 °Brix e 16 °Brix. A colheita inicia-se, geralmente, na terceira semana de dezembro. Essa cultivar deve ser podada com intensidade leve (poda longa).

Cultivares de dupla finalidade

Os preços de mercado são diretamente dependentes das oscilações de oferta e demanda dos produtos. O preço do pêssego destinado à industrialização não foge à regra. Supersafras ditam, normalmente, preços muito baixos. Visando oferecer alternativas de comercialização aos persicultores, a Embrapa Clima Temperado iniciou, há alguns anos, trabalhos de hibridação e seleção objetivando a obtenção de cultivares que servissem ao duplo propósito: comercialização tanto para consumo in natura como para fins industriais. Para isso, os frutos precisam ter polpa não fundente (consistência típica dos frutos para conserva), rica em sólidos solúveis e boa aparência, com certa porcentagem de coloração vermelha na epiderme. Como resultado do trabalho desenvolvido, foram lançadas as cultivares descritas a seguir.

Eldorado

É suscetível à bacteriose e à podridão-parda. Essa cultivar necessita poda verde, que deve ser realizada 20 dias a 30 dias antes da colheita, melhorando-se, dessa forma, a ventilação no interior da copa e reduzindo-se a incidência de podridão dos frutos. A necessidade de frio da cultivar Eldorado é estimada em 300 horas (temperatura $\leq 7,2$ °C). Os frutos são de tamanho grande, com o peso médio geralmente em torno de 120 g, e forma redondo-cônica com sutura levemente desenvolvida (Figura 42). A película é amarela, com até 50% de vermelho, e a polpa é amarela, firme e aderente ao caroço. O sabor é doce-ácido. A qualidade da compota é muito boa em aparência, textura e sabor.

Foto: Rodrigo Cezar Franzon



Figura 42. Frutos da cultivar Eldorado, produzidos em Pelotas, RS.

Maciel

Essa cultivar adapta-se a regiões onde o acúmulo de frio hibernal esteja entre 200 horas e 300 horas (temperatura $\leq 7,2$ °C). Pode produzir até 50 kg/planta, de frutos de excelente qualidade geral. É suscetível à bacteriose. Os frutos são de forma redondo-cônica e de tamanho grande, com peso médio próximo a 120 g. A película é amarelo-ouro com até 20% de vermelho (Figura 43). A polpa é amarela, firme, e aderente ao caroço. O sabor é doce-ácido, com leve adstringência.



Figura 43. Plantas em produção (A) e frutos (B) da cultivar Maciel, produzidos em pomar localizado em Pelotas, RS.

Leonense

A planta da cultivar Leonense é vigorosa, de hábito de crescimento semivertical, e de copa densa. É muito produtiva e com boa resistência à bacteriose (*Xanthomonas arboricola* pv. *pruni*). A incidência de podridão parda é baixa, se comparada à cultivar Diamante. Adapta-se bem em regiões com 250 horas a 350 horas de acúmulo de frio hibernal (temperatura $\leq 7,2$ °C). Produz frutos de forma redondo cônica, sutura levemente desenvolvida e de bom tamanho, com diâmetro transversal de 5,5 cm a 7,2 cm (Figura 44). A película é amarela com até 25% de vermelho vivo e a polpa é firme, amarelo-ouro, aderente ao caroço e com sabor equilibrado de acidez e doçura. .



Figura 44. Frutos da cultivar Leonense.

Sensação

As plantas da cultivar Sensação são de vigor médio, forma semiaberta, com folhas verde-escuras e de tamanho grande. As flores são do tipo rosácea. A plena floração ocorre, geralmente, antes da cultivar Granada.

Os frutos são de forma redonda a redonda-cônica, podendo apresentar sutura desenvolvida (Figura 45). O tamanho é, em geral, grande, variando o diâmetro transversal, ao longo dos anos, entre 5,4 cm e 8,3 cm. A película é amarelo alaranjada, com até 60% de vermelho e a polpa é amarela, não fundente e firme (firmeza em ponto de maturação entre 8 lb e 12 lb). Embora tenha sido lançada como cultivar tipo indústria, devido à coloração atrativa da película, essa cultivar é comercializada também in natura.



Figura 45. Coloração externa e interna dos frutos da cultivar Sensação.

Além das cultivares apresentadas, BRS Granada, BRS Jaspe e BRS Citrino são muito bem aceitas no mercado in natura, seja pelo tamanho e/ou coloração das frutas, e/ou pelo sabor, com sabor doce pronunciado.

Cultivares de nectarineira

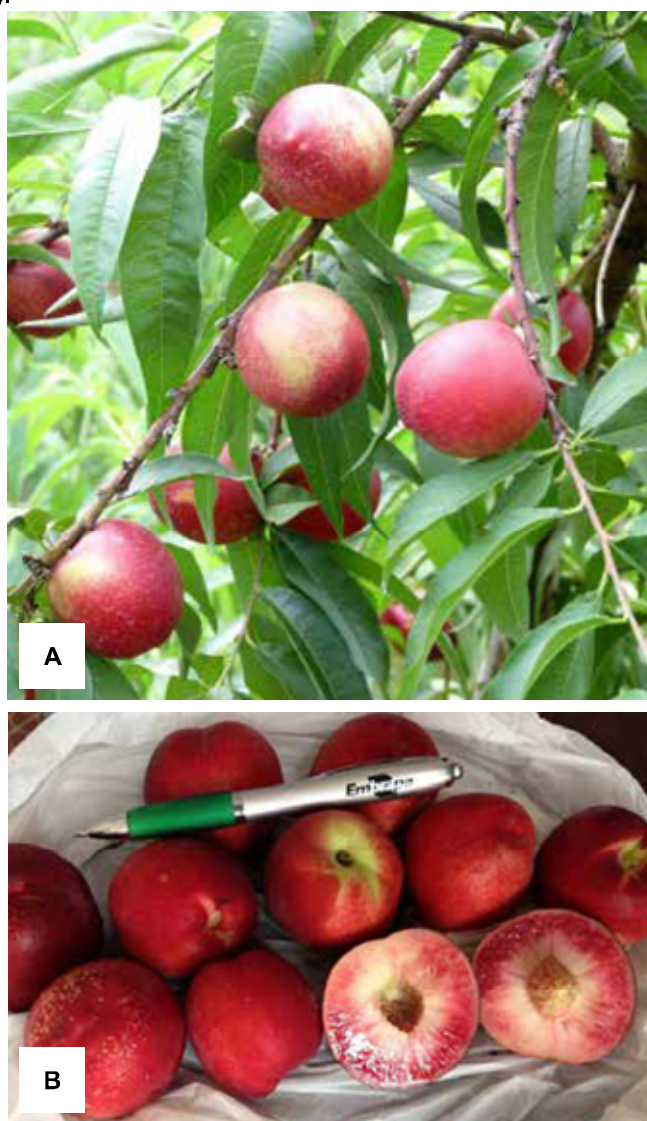
A nectarina, *Prunus persica* var. *nucipersica*, variedade botânica originada do pessegueiro por mutação, é ainda pouco apreciada no Brasil. É mais comercializada em São Paulo, capital, e na região de Curitiba, PR. No Rio Grande do Sul, começou a despertar interesse nos últimos cinco anos. A seguir, a descrição sucinta das principais cultivares de nectarineira.

Anita

Lançada pela Embrapa Clima Temperado em 1997, a planta dessa cultivar é de vigor médio, com hábito de crescimento aberto e floração tardia (após a da cultivar de pessegueiro Chiripá). A plena floração ocorre na segunda ou terceira semana de setembro. Produz frutos de forma redondo-oblonga. A película é creme-esverdeado com 50% a 90% de vermelho. A polpa é branca-esverdeada e de sabor doce, com teor de sólidos solúveis, em geral, maior que 15° Brix, podendo às vezes superar 20° Brix. A colheita inicia-se, geralmente, na segunda quinzena de dezembro.

BRS SCS Nina

Essa cultivar foi lançada pela Embrapa Clima Temperado em parceria com a Epagri de Urussanga/SC. Os frutos são redondos a levemente oblongo, de tamanho médio a pequeno e com película branco esverdeada com 60% a 80% de vermelho (Figura 46). A polpa é branca-esverdeada, podendo apresentar bastante vermelho. O sabor é doce, com baixa acidez e o teor de sólidos solúveis varia entre 8 °Brix e 12 °Brix, podendo ser maior. O peso médio é, geralmente, de 70 g, e o diâmetro médio da fruta entre 5 cm e 5,5 cm. As frutas são, em geral, menores que as da cultivar Sunblaze, por exemplo. Entretanto, produz frutas com polpa doce e com baixa acidez. As plantas da 'BRS SCS Nina' são vigorosas, de hábito de crescimento semivertical e de porte médio. Em Pelotas, RS, a colheita inicia ao final de outubro ou início de novembro. Em locais mais quentes, houve anos em que a colheita iniciou em setembro. Estima-se a necessidade em frio em 200 horas a 300 horas (temperatura $\leq 7,2$ °C).



Fotos: Rodrigo Cezar Franzon

Figura 46. Frutos da cultivar de nectarina BRS SCS Nina cultivada em Barbacena/MG (A) e em Urussanga/SC (B).

Bruna

Os frutos são de forma redondo-ovalada, com peso médio em torno de 90 g. A película é amarelo-esverdeada, com 50% a 80% de vermelho. A polpa é amarela, de firmeza média e semiaderente. A qualidade geral é considerada boa, e o sabor, doce-ácido. A colheita inicia-se ao final de novembro ou início de dezembro, em média, 14 dias após a cultivar Sunred, e cerca de 20 dias antes da cultivar Coral. A necessidade de frio é estimada como inferior à da cultivar Coral.

Centenária

Essa cultivar, lançada pelo Instituto Agronômico de Campinas, produz frutos com 90 g de peso médio e de forma redondo-oblonga com pequena ponta. A polpa é amarelo-clara, de consistência firme a média e de sabor doce-ácido, equilibrado. Essa cultivar é altamente produtiva. A colheita ocorre, geralmente, entre a segunda quinzena de outubro e início de novembro. É de baixa exigência de frio, estimada em menos de 80 horas (temperatura $\leq 7,2$ °C).

Dulce

Produce frutos de forma redonda, tendendo a redondo-oblonga, moderadamente suscetíveis à podridão-parda e que, esporadicamente, podem apresentar rachaduras. A película é creme-esverdeada, com 80% a 95% de vermelho, e a polpa é branco-esverdeada, de sabor doce.

Linda

Altamente produtiva, mas suscetível à podridão-parda. Produz frutos de boa aparência e bom tamanho. A película é amarela, com até 95% de vermelho. A polpa é amarela, aderente, de sabor doce-ácido. A colheita inicia-se na segunda ou terceira semana de novembro, próxima à da cultivar Sunred. Os frutos são de aparência e qualidade superiores aos daquela cultivar.

Mara

As plantas dessa cultivar são vigorosas e de média produtividade. Produz frutos de tamanho pequeno a médio, formato redondo. Eles apresentam película amarela com até 90% de vermelho. A polpa é amarela, fundente e semilivre do caroço. No sul do RS, a plena floração ocorre, geralmente, em meados de agosto e a colheita inicia na segunda quinzena de novembro.

Sunlite

Produce frutos de forma redondo-oblonga, com peso médio em torno de 85 g, e película amarelo-esverdeada com 80% a 90% de vermelho. A polpa é amarela, semilivre, de sabor doce-ácido, com teor de sólidos solúveis de 9 °Brix a 11 °Brix. Essa cultivar, lançada no Estados Unidos, se sobressai pela aparência e qualidade dos frutos, sendo, entretanto, suscetível à podridão-parda.

Sunred (Rubrosol)

Produz frutos de peso variável, de 50 g a 80 g e forma redondo-ovalada. A película apresenta de 90% a 100% de vermelho, sobre fundo amarelo (Figura 47). A polpa é fundente, amarela, podendo ter traços de vermelho, semiaderente ao caroço e de sabor doce-ácido. A qualidade geral é regular. A colheita inicia-se comumente, na segunda ou terceira semana de novembro.



Foto: Gabriel Vicente Bitencourt de Almeida

Figura 47. Frutos da cultivar de nectarineira 'Sunred', em mercado de São Paulo, há alguns anos. Atualmente, esse tipo de embalagem não é mais usado e essa cultivar também deixou de ser plantada em grande escala.

Sunmist

A cv. Sunmist, assim como Sunblaze e Sungen, foi desenvolvida nos Estados Unidos. Os frutos são pequenos a médios, variando nos anos observados, de 4,4 cm a 5,3 cm de diâmetro. São redondos, podendo apresentar sutura levemente desenvolvida. A película é esverdeada com 70% a 80% de vermelho. A polpa também é branca-esverdeada manchada de vermelho e com firmeza, média. O sabor é ácido. Inicia a maturação dos frutos na terceira dezena de outubro. A plena floração ocorre na segunda metade de julho.

Sunblaze

Necessita em torno de 250 horas de frio (temperatura $\leq 7,2$ °C). Nas condições de Pelotas, RS, a plena floração ocorre, em geral, após 20 de julho e a colheita no início de novembro. É uma cultivar bastante produtiva, cujos frutos são de bom tamanho, com diâmetro variando entre 5,3 cm e 6,5 cm ao longo dos anos. A película é amarelo-esverdeada com 95% de vermelho. A polpa é amarela, fundente, aderente ao caroço e de firmeza média. O sabor tende mais para ácido e, portanto, não satisfaz plenamente as preferências do mercado nacional, mas, em virtude da época, do tamanho e da aparência, deverá ter muito boa aceitação até que se tenha melhor opção (Figura 48).

Foto: Maria do C. Bassols Raseira



Figura 48. Frutos na planta da cultivar de nectarineira Sunblaze.

Sungen

Os frutos são redondo-ovalados, sem ponta, epiderme amarela com mais de 90% de vermelho-escuro (Figura 49). A polpa é amarela, semiaderente ao caroço, de sabor um pouco ácido. O diâmetro dos frutos é, geralmente, superior a 5,5 cm. A plena floração da cultivar Sungen ocorre de meados a final de agosto. A colheita inicia-se geralmente, na segunda dezena de novembro, alguns dias após a cultivar Sunblaze.

Foto: Alton Raseira



Figura 49. Frutos da cultivar de nectarineira Sungen.

Nas Figuras 50, 51, 52 e 53 são apresentados os dados fenológicos de algumas cultivares de pessegueiro nas condições do município de Pelotas, RS.

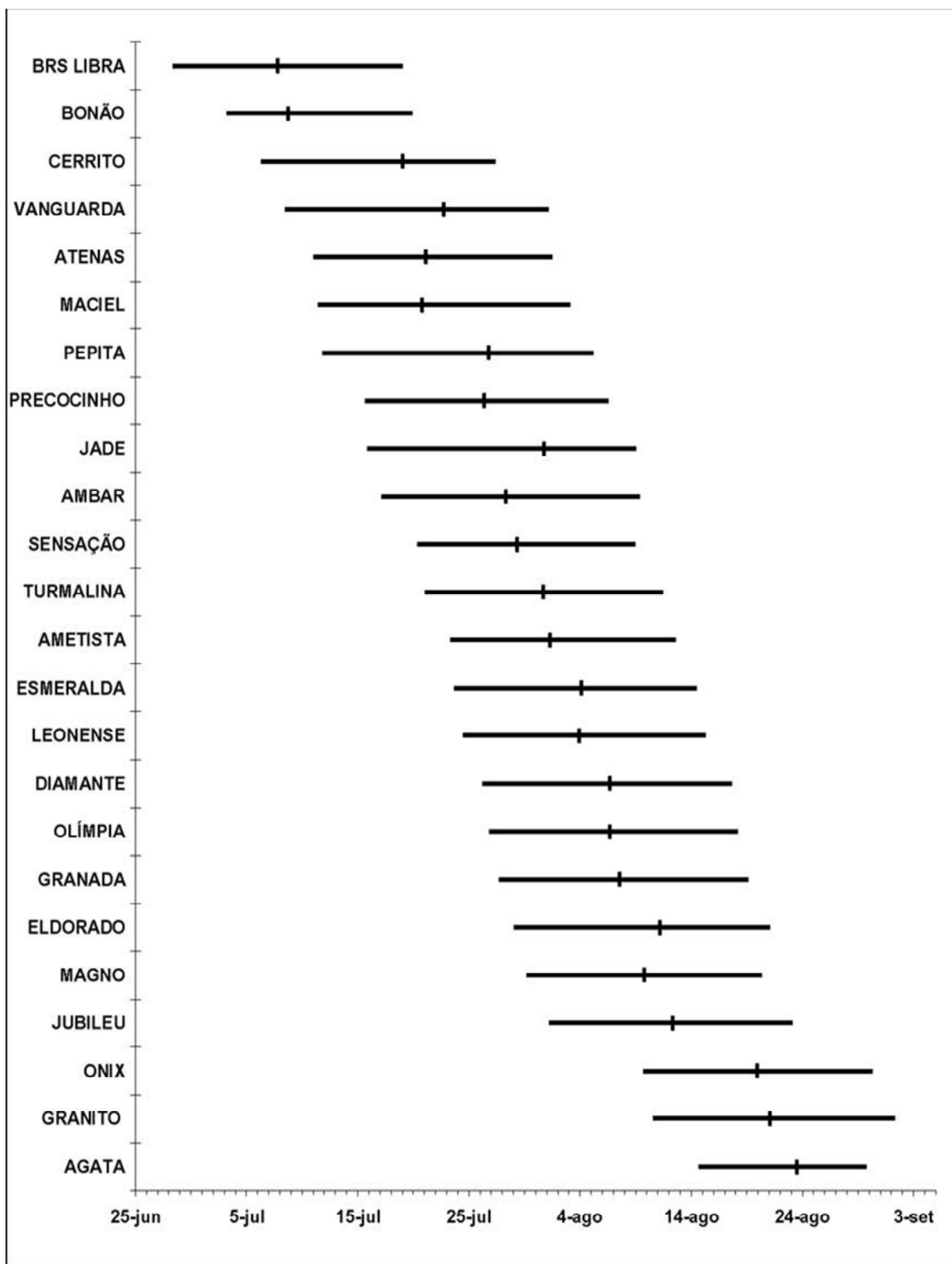


Figura 50. Período de floração de algumas cultivares de pêssegos de conserva, nas condições de Pelotas, RS. Embrapa Clima Temperado, Pelotas, RS, 2022.

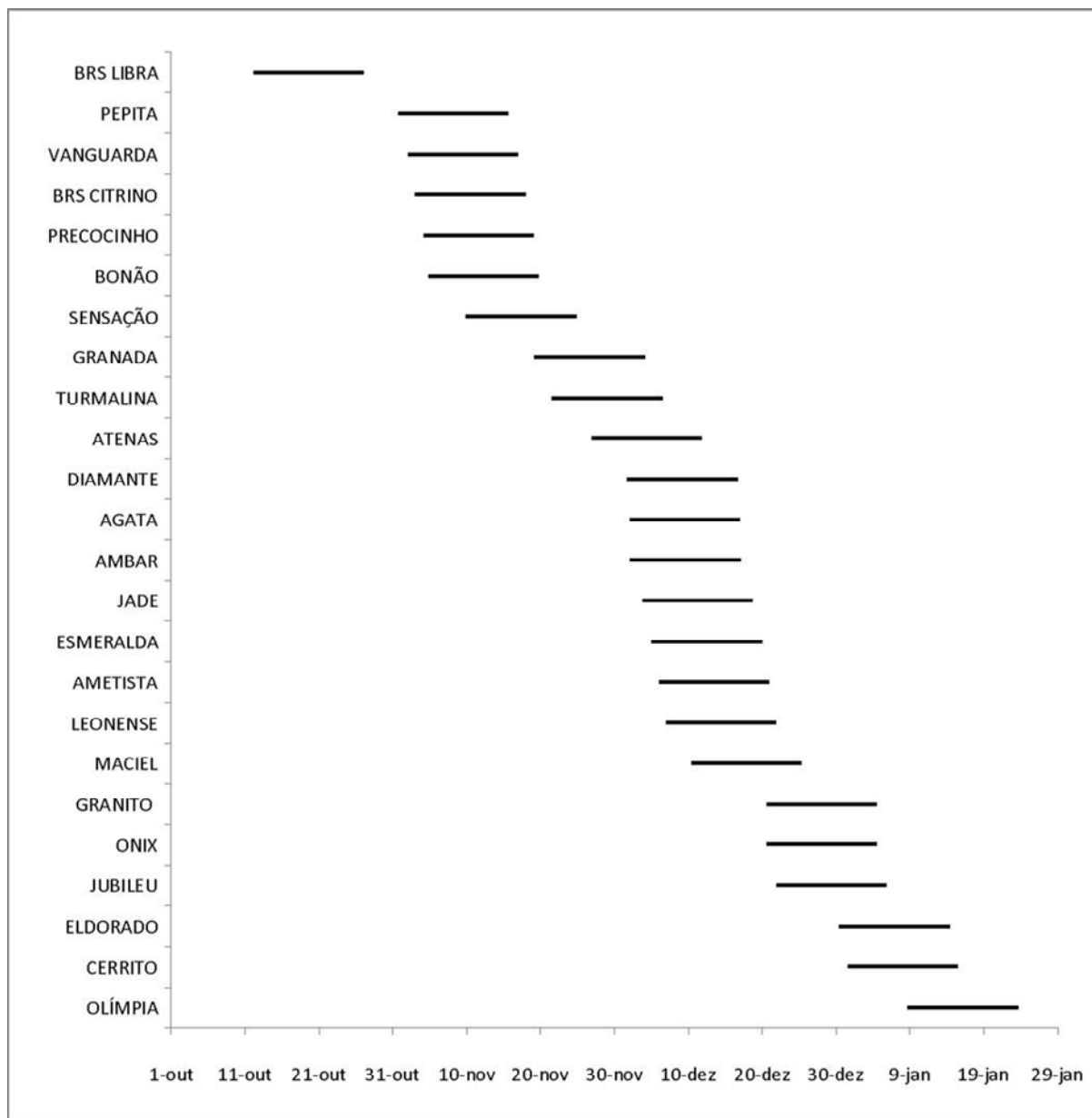


Figura 51. Período de maturação de algumas cultivares de pêssegos de conserva, nas condições de Pelotas, RS. Embrapa Clima Temperado, Pelotas,RS, 2022.

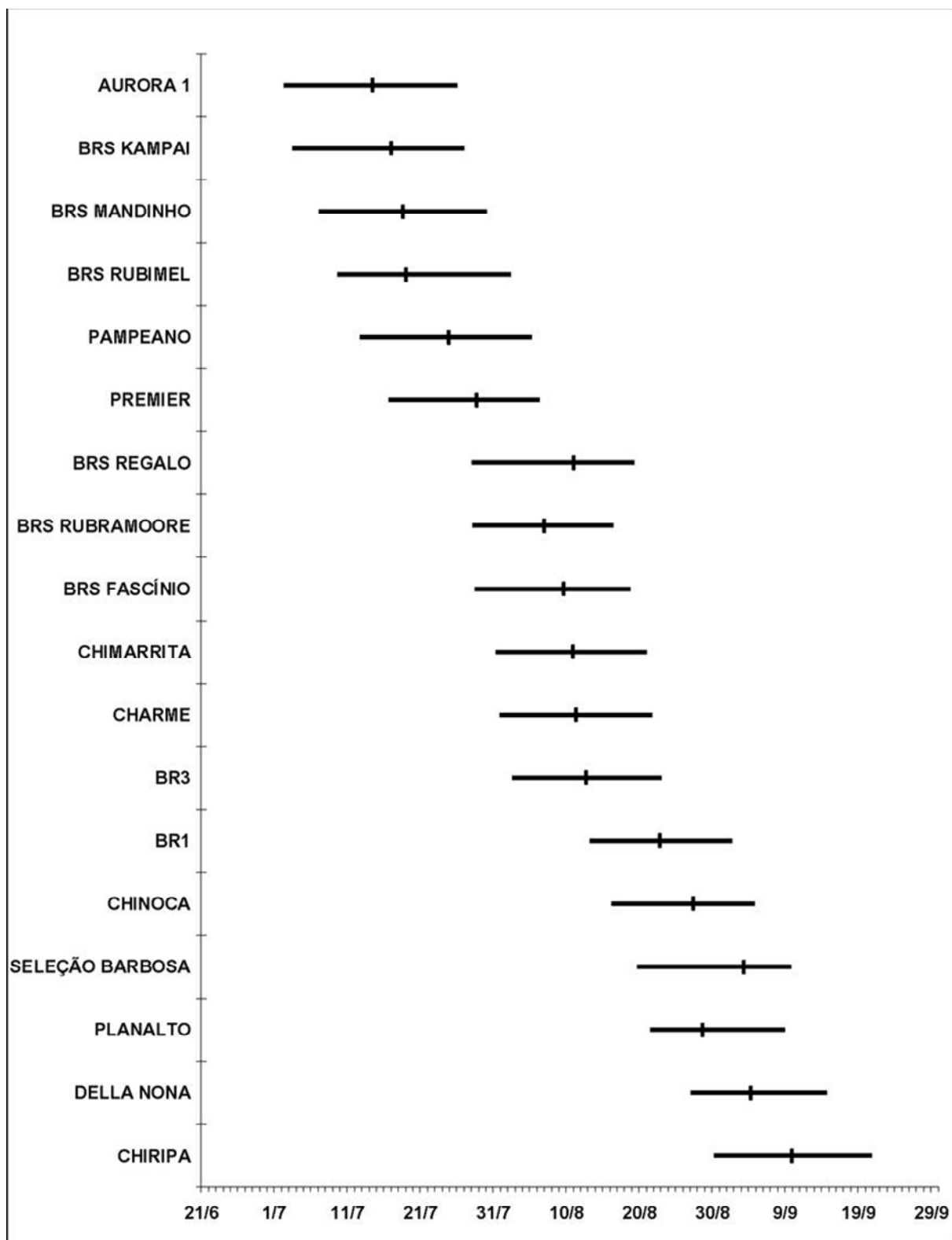


Figura 52. Período de floração de algumas cultivares de pêssegos de mesa, nas condições de Pelotas, RS. Embrapa Clima Temperado, Pelotas,RS, 2022.

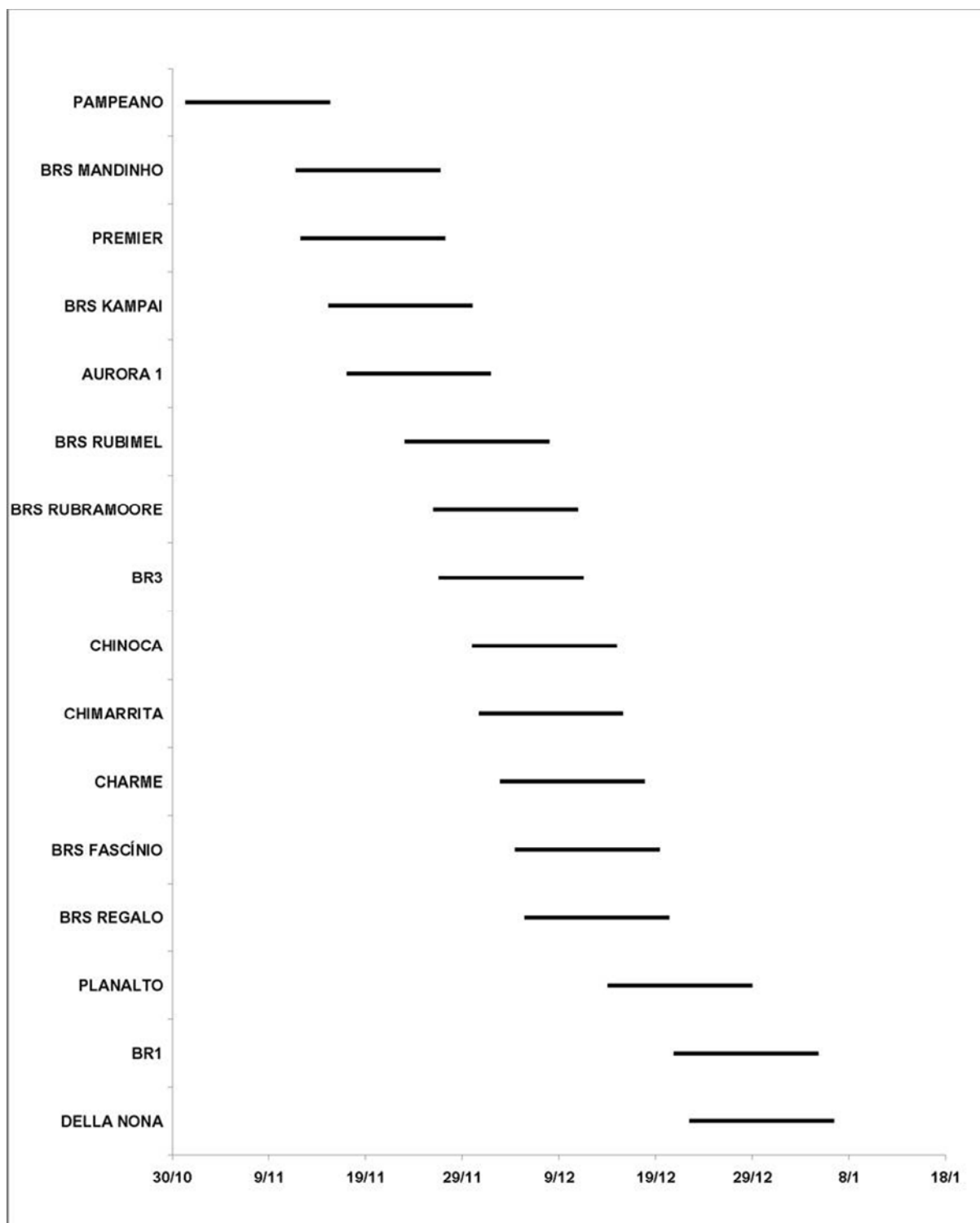


Figura 53. Período de maturação de algumas cultivares de pêssegos de mesa, nas condições de Pelotas, RS. Embrapa Clima Temperado, Pelotas,RS, 2022.