



I'm not robot



**I am not robot!**

Diversos autores han delineado los distintos Estados fenológicos vidParada Invernal. El uso de estos aparatos en la viticultura permite mejorar la calidad y el rendimiento de la cosecha, obteniendo información sobre el estado hídrico, disponibilidad de nutrientes, Según Champagnol () los eventos más importantes que determinan el proceso fenológico en la vid son la brotación, la antesis, el envero y la vendimia. Estos trabajos persiguen caracterizar la fenología, es ir, conocer el desarrollo de la vid en función de los factores ambientales, de las variedades blancas y tintas estudiadas en diversas situaciones agroclimáticas de Andalucía. Se obtiene una información valiosa a la hora de elegir grandes áreas: la del cultivo de la vid como planta productora de uva y la de la elaboración del vino destinado al consumo humano. ABSTRACT El hombre, al descubrir el vino, y no inventarlo, como al resto de las bebidas alcohólicas, tuvo el natural y comprensible interés de controlar este proceso y obtener lo mejor de la uva; fue entonces cuando Figura Frutos de la variedad Cabernet SauvignonFigura Lloro de la vid como manifestación de inicio de actividad metabólicaFigura Estadios fenológicos de Baggioini para el fruto de Vitis vinifera L. a). Sensibilidad a plagas y enfermedades en este estado fenológico: Excoriosis y Necrosis bacteriana, Oídio, Araña roja, Tuberculosis y Barrenillo udio de la Fenología. El tiempo entre estos estados fenológicos varía notoriamente con el cultivar, clima y localización geográfica (Jones y Davis, ; Tesic et al.,). El conocimiento de los estados fenológicos de cultivares de vid en diferentes zonas puede permitir el una a un estado fenológico clave para el desarrollo de la vid, y en tres añadas distintas consecutivas. El tiempo El documento describe loestados fenológicos por los que pasa la vid a lo largo de su ciclo vegetativo, desde la parada vegetativa hasta la caída de hojas Este documento describe los diferentes estados fenológicos de la vid según la clasificación de Baggioini, desde la yema de invierno hasta la caída de la hoja IDR Figura Lloro de la vid como manifestación de inicio de actividad metabólicaFigura Estadios fenológicos de Baggioini para el fruto de Vitis vinifera L. a). También bioclimática de cultivares de vid llevado a cabo por la cátedra de Viticultura (F. EF Abordar el impacto del posible cambio climático en la fenología de la vid, permitirá a la industria del vino definir algunas estrategias que podrían ser útiles para la planificación Los estados fenológicos de la vid abarcan las diferentes fases por las que evoluciona el viñedo desde el inicio del ciclo hasta completar la maduración. En este estado la vid se encuentra en parada vegetativa, sin hojas. Las yemas de invierno o dormidas aguantan temperaturas muy bajas. Palabras claves Teledetección, Agricultura de precisión, imágenes de satélite, índice de vegetación, NDVI, estados fenológicos, clima, suelo, vid. Es muy importante Missing: pdfEstudios fenológicos El estudio de los estados fenológicos (etapas del desarrollo de la planta) se ha utilizado para establecer modelos de crecimiento y desarrollo de vides (Or-tega-Farias, et al.). El registro de estas etapas permite, además, aplicar diferentes índices bioclimáticos relevantes para el cultivo de la vid. de Cs. Agrarias, UNCuyo) en la zona de denominación de origen Luján de Cuyo (8, 9,). Yema aguda con escamas (yema de invierno); b) fenológico en la vid son la brotación, la antesis, el envero y la vendimia. La Fenología estudia los estadios de crecimiento de los seres vivos y sus relaciones con diferentes factores ecoclimáticos. EF/A.