



FORMULARIO DE INFORMACIÓN SOBRE LAS CONDICIONES DE TOMA Y ENVÍO DE MUESTRAS

PRODUCTO: MUESTRAS DE MATERIAL VEGETAL

TIPO DE ANÁLISIS: Análisis químico de plantas (Análisis FOLIAR)

LÍNEA DE TRABAJO: Química de Producción

1. EXPLICACIÓN DEL TIPO DE ANÁLISIS Y SU USO HABITUAL POR PARTE DE LOS CLIENTES

Proporciona información para detectar carencias o toxicidades en plantas. Como estándar incluye análisis de: Nitrógeno, Fósforo, Potasio, Calcio, Magnesio, Hierro, Manganeso, Zinc, Cobre, Boro y Sodio.

2. FORMA DE RECOGIDA y CANTIDAD MÍNIMA

La correcta toma de muestras tiene una gran importancia para realizar un análisis de plantas, ya que del resultado del análisis se obtienen conclusiones que van a permitir conocer carencias o toxicidades de las plantas analizadas y corregir su estado nutricional por medio de los tratamientos adecuados. Lo más importante es no salirse de la época ideal y muestrear correctamente la parte de la planta indicada. Se recomienda muestrear otra parcela sana en la que el portainjertos, la variedad y la edad sean la misma que la de la parcela problema.

2.1. Época de toma de muestras

La época de muestreo depende, fundamentalmente, del tipo de planta. Debido a que la composición de las hojas va cambiando con el tiempo, es necesario fijar el momento del cultivo en que las concentraciones de los elementos a determinar son más estables. Por ello, es importante estandarizar la época de toma de muestras para poder efectuar correctamente la interpretación de resultados.

En VIÑA, existen dos épocas adecuadas:

- 1) Floración
- 2) Envero

En PERAL, es de 100 días después de plena floración.

En MANZANO, es de 60-90 días después de plena floración.

En MELOCOTONERO, es 8-12 semanas después de plena floración.

En PATATA, es al principio de la floración.

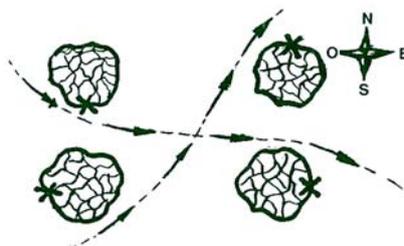
Se evitará tomar la muestra después de un tratamiento foliar. Caso de ser necesario, se indicarán todos los tratamientos foliares efectuados hasta la toma de muestras.



2.2. Toma de muestras

Es imprescindible muestrear una zona de la parcela que sea homogénea en cuanto a uniformidad del suelo, portainjertos, variedad y edad de la planta, escogiendo las hojas de las plantas que representen a la media de la parcela.

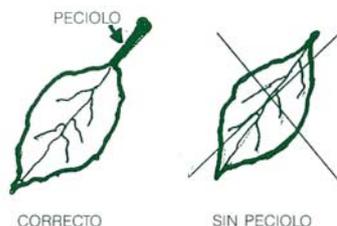
Para la toma de muestras se recomienda el cruce en diagonal de la zona a muestrear, así como tomar hojas de las cuatro orientaciones.



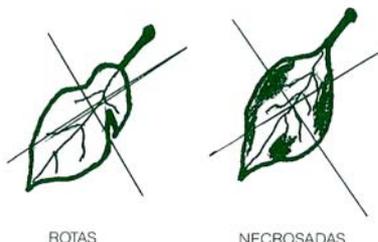
2.3. Cantidad y calidad de muestra

Es imprescindible, desde el punto de vista analítico, tomar un mínimo de 100 g para que puedan quedar, en seco, 20 g aproximadamente. La cantidad puede ser mayor, en caso de ser necesario para obtener una muestra representativa. Así, en viña el mínimo serían 48 hojas, en frutales de hueso 100 y en frutales de pepita 192.

Se recogerán hojas frescas y completas, incluyendo peciolo.



En el caso de muestras enfermas, se evitarán las hojas severamente dañadas o con zonas necrosadas o rotas.

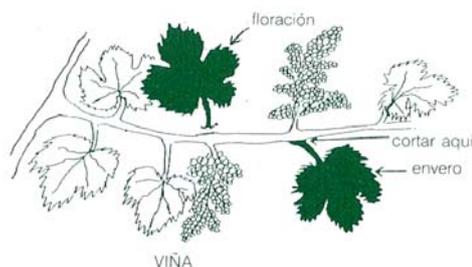


2.4. Parte de la planta a muestrear

Es muy importante y debe estar bien definida en cuanto a edad y situación de la planta, para que las muestras sean reproducibles y comparables.

En VIÑA, existen dos partes, correspondientes a las dos épocas:

- 1) En floración, hoja opuesta al primer racimo, contando desde la base o la siguiente situada encima.
- 2) En envero, hoja opuesta al segundo racimo.



En PERAL, MANZANO y MELOCOTONERO, hojas de la parte media de los brotes crecidos del año.

En PATATA, hojas entre 3ª y 5ª a partir del ápice del tallo principal.



3. TIPO DE ENVASE E IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA

Las hojas tomadas según se ha indicado anteriormente, se guardarán, sin prensar, en bolsas de plástico limpio, sin cerrar o agujereado, para evitar fermentaciones con el calor.

Para asegurar la trazabilidad de los resultados, el cliente deberá identificar las muestras aportadas (en documentación y en envases) con una referencia clara y única por cada muestra.



4. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Es importante evitar, dentro de lo posible, su exposición al sol o calor. Si no pueden ser entregadas inmediatamente después de su recogida, se almacenarán, como máximo, una noche en el frigorífico, en la parte inferior de la zona de refrigeración (cajón de la fruta).

5. TIEMPO MÁXIMO QUE DEBE TRANSCURRIR ENTRE LA TOMA DE MUESTRAS Y EL ENVIO AL LABORATORIO

Lo menos posible, teniendo en cuenta el punto anterior.

6. LIMITACIÓN HORARIA Y DE DÍAS DE ENTREGA PARA SU ADMISIÓN

Dentro del horario general establecido por el Laboratorio para la entrega de muestras. Siempre que sea posible, antes de las 13 horas.