



FICHA TECNICA UVAS

I. CLASIFICACIÓN:

Los parámetros de clasificación de las uvas están dados por el diámetro de las bayas, el color y el peso del racimo según la variedad como se observa en la siguiente tabla:

VARIEDAD	COLOR	DIAMETRO MÍNIMO (mm.)	PESO RACIMO (g)Mínimo	S. SOLUBLES (°Brix) Promedio
Flame Seedless	Rojo	>20	300	15.5
	Rojo	18-20		
	Rojo	17-18		
Crimson S.	Rojo	>19	300	15.5
	Rojo	17,5-19		
	Rojo	16-17.5		
Red Globe	Rojo	>27	400	15.5
	Rojo	25-27		
	Rojo	23-25		
	Rojo	21-23		
Black Seedless	Negro	>19	300	15.5
	Negro	17,5-19		
	Negro	16-17.5		
Autumn Royal	Negro	>21	300	15.5
	Negro	19-21		
	Negro	17-19		

FICHA TECNICA UVAS

Thompson Seedless	Verde	>19	300	15.5
	Ámbar	>19		
	Verde	17,5-19		
	Ámbar	17,5-19		
Sugraone	Verde	16-17.5	300	15.5
	Verde	>19		
	Ámbar	>19		
	Verde	17,5-19		
	Ámbar	17,5-19		
	Verde	16-17.5		



FICHA TECNICA UVAS

II. TOLERANCIAS:

DEFECTOS DE CALIDAD	TOLERANCIA MÁXIMA	DEFECTOS DE CONDICIÓN	TOLERANCIA MAXIMA DESTINO
Racimo Falta de Color	10%	Racimo Apretado	5%
Racimo Bajo Calibre	10%	Racimo Débil o Cristalino	5%
Racimo Deforme	10%	Racimos Daño de Frio	5%
Racimo Ralo o Paludo	10%	Bayas Reventadas y Partidas	2%
Racimo con Russet	10%	Bayas con Desgarro Pedicelar	3%
Racimo con Golpe de Sol	10%	Bayas con Hairline	2%
Racimo con Quemado de Sol	0%	Bayas Acuosas	1%
Racimos Bajo Peso	10%	Bayas con Blanqueamiento	2%
Racimos con Oidio	5%	Bayas con Pudrición	0.5%
		Bayas Deshidratadas	2%
Sumatoria de defectos Calidad	10%	Sumatoria de defectos Condición	5%
		Desgrane	7%
		Racimo Escobajos Desh.	15%
		Insectos y Residuos	0%

FICHA TECNICA UVAS

III. DESCRIPCIÓN DEFECTOS DE CALIDAD:

Defectos de Calidad	Descripción
Racimo falta de color	Es aquel racimo que presenta más del 10% de las bayas afectadas por falta de color, son racimos que resaltan notoriamente a la uniformidad de la caja.
Racimo bajo calibre	Es aquel racimo que presenta más del 10% de las bayas con bajo diámetro mínimo establecido en la norma de calidad para el calibre.
Racimo deforme	Es aquel racimo que no presenta la forma típica de la variedad que se está embalando.
Racimo paludo	Es aquel racimo que presenta hombros superiores expuestos y/o al menos $\frac{1}{4}$ del escobajo a la vista. Se considera defecto cuando supera el 10%
Racimo con Russet	Racimo que presenta más del 10% de las bayas con rugosidades en la piel por diferentes motivos.
Racimo con golpe de sol	Alteración en el color de la epidermis y la pulpa causada por la acción del sol (bayas doradas), presenta más del 10% de las bayas afectadas
Racimos con bajo peso	Es aquel racimo cuyo peso es inferior al mínimo establecido en esta ficha. Se considera defecto cuando supera el 10%
Racimo por daño con Hongo (Oidio)	Enfermedad producida por un hongo, las bayas atacadas se presentan de color grisáceo, manchados y se pueden desarrollar irregularmente tomando formas anormales, agrietándose o incluso con herida abierta.

FICHA TECNICA UVAS

IV. DESCRIPCIÓN DEFECTOS DE CONDICIÓN:

Defectos de Condición	Descripción
Racimo Débil o cristalino	Es aquel racimo que presenta bayas traslucidas, por lo general son racimos que presentan bayas con falta de turgencia y bajo contenido de azúcar.
Racimos sobre peso	Es aquel racimo cuyo peso es superior al máximo establecido para cada variedad estipulado en esta ficha.
Racimo apretado	Es aquel racimo, que no tiene movimiento por la gran cantidad de bayas que este posee.
Racimo con palo negro	Defecto que no presenta tolerancia. Corresponde a racimos que presentan una necrosis en los pedicelos de las bayas que puede llegar a comprometer hombros del racimo en forma local o generalizada.
	Se evalúa visualmente según la coloración del escobajo. Se considera defecto grave Deshidratación de Escobajos escobajos de color café y según el mercado de destino podría tolerarse el color pajoso. Para Lejano Oriente los escobajos tienen que estar verde.
Desgrane	Se considera como desgrane los granos sueltos, sin pedicelo que se han desprendido del racimo y que se encuentran presentes en el interior del envase.
Bayas con Pudrición	Alteración de la fruta producida por hongos u otros microorganismos. Cualquier tipo de pudrición se considera defecto grave y no tiene tolerancia. Se distinguen dos tipos de pudriciones. La Botrytis, es generada por el hongo Botrytis cinerea. La que se manifiesta como piel suelta, micelio y comprometiendo varias bayas (pudrición anidada).
Bayas Reventadas y Partidas	Es una herida abierta de origen fisiológico o mecánico, que puede derivar a pudrición durante el período de almacenaje o transporte de fruta al mercado de destino
Bayas con Desgarro Pedicelar	Son bayas que están parcialmente desprendidas de su pedicelo, dejando una herida abierta a nivel de la inserción pedicelar.
Bayas con Decoloración Interna	Zonas coloreadas café o pardas en el interior del grano. Desorden fisiológico que se acentúa con la gasificación de Bromuro de Metilo y durante el almacenamiento.

FICHA TECNICA UVAS

Bayas con Hairline	Desorden fisiológico que se manifiesta como fisura en la piel sin comprometer la pulpa. Aparece después de enfriada la fruta y durante el almacenaje, se asocia a frutos inmaduros de plantas con sobre carga y piel débil.
Bayas Acuosas	Deficiencia fisiológica en las bayas que se presenta por una pérdida de la turgencia, adelgazamiento de la piel y/o arrugamiento, con bajo contenido de sólidos solubles y alta acidez. También pueden observarse cuando hay Palo Negro y posterior al embalaje.
Bayas Blanqueadas	Causada por liberación de Anhídrido Sulfuroso (SO ₂), que penetra al interior del grano por heridas, desgarros, etc. produciendo un blanqueo.
Defectos Críticos	En esta categoría encontramos a los Insectos Cuarentenarios y a cualquier tipo de Residuo ya sean pesticidas, tierra u otro material que no estén permitidos.

V. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
Olor	Aromática dependiendo de la variedad
Sabor	crujiente y característico de la variedad
Color	Propio de la variedad.
Textura	Fruta firme al tacto
Aspecto	Fruta limpia y madurez optima.

VI. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Temperatura Óptima: -1 – 1 °C
Humedad relativa: 90 - 95 %