

CARTILLA PRÁCTICA N° 3

Caldo Bordelés

*Ing. Agr. Carlos Omar E. Triadani**

Introducción

El caldo bordelés es una combinación de sulfato cúprico y cal hidratada.

Este producto fue inventado por los viñateros de la región de Burdeos, Francia, y conocido localmente como Bouillie Bordelaise; originalmente se lo utilizaba como un elemento que ahuyentaba a quienes pasaban por caminos aledaños a viñas y arrancaban los racimos (la palabra bordelaise hace referencia justamente al borde del cultivo).

Posteriormente estos mismos productores de uvas observaron que las líneas de viñas tratadas con este producto se mantenían más sanas que el resto de las plantas, descubriéndose así más adelante los efectos del producto sobre hongos, bacterias y ácaros.

El proceso de fabricación se fundamenta en la neutralización de una solución de sulfato cúprico con la cal.

Contiene 20 % de cobre (expresado en cobre metal).



*Asesor Técnico AER Río Primero

¿Cómo se prepara?

Ingredientes	Dosificación	
	Para 20 l. De agua	Para 100 l. De agua
Cal viva o apagada	200 grs. (10 cucharadas)	1 Kg.
Sulfato de cobre	200 grs. (7 cucharadas)	1 Kg.

Otros materiales que requeriremos son:

- Un balde de plástico de 20 litros (o 100 litros).
- Un balde plástico de 2 litros.
- Un Bastón de madera o palo, para remover la mezcla.
- Un machete, para verificar la acidez del caldo.
- Una mochila de 20 litros de capacidad.

Preparación

- 1- Colocar en un balde plástico 1 Kg. De Sulfato de cobre y disolver con agua caliente.
- 2- En un tacho más grande (90 a 100 litros de agua) disolver la cal previamente apagada.
- 3- Una vez que ambos productos están perfectamente disueltos por separado - se mezclan - teniendo especial cuidado en colocar el sulfato de cobre diluido dentro del recipiente con cal y nunca al revés ya que se corta la mezcla.
- 4- Se remueve bien hasta obtener un líquido azulado y neutro.
- 5- Una vez obtenido el producto bien diluido, se mide la Acidez, acto que se realiza colocando la hoja de un machete dentro del mismo. Si la hoja se oxida significa que está muy ácido y hay que colocarle más cal para neutralizar.

Cómo utilizamos el producto

Va a depender del tipo de cultivo y estado del mismo.

- En cultivos de cebolla, ajo, tomate:

$\frac{3}{4}$ partes de caldo + $\frac{1}{4}$ de agua.

- En cultivos de arveja, habas, repollo, pepino, zapallo

50% de caldo + 50% de agua.

- Para cultivos de tomate y papa, hay que esperar que los mismos alcancen una altura de al menos 30 cm y se aplica:
2/3 partes de caldo + 1/3 de agua.

Recomendaciones útiles

- La aplicación a árboles frutales debe realizarse cuando aún se encuentra sin hojas y con yemas hinchadas para la brotación. Nunca aplicar a frutales con hojas.
- Como explicamos en párrafos anteriores, el caldo bordelés se utiliza para controlar básicamente enfermedades fúngicas (hongos), tizones y mildius.
- Es muy importante que se haga la mezcla justa que se va a aplicar y tratar de utilizarlo todo inmediatamente después de haberlo preparado.
- También es necesario destacar que para su preparación hay que utilizar envases plásticos.

Bibliografía

- Qué es y como se prepara el Caldo Bordeles.
En: <https://www.jardineriaon.com/caldo-bordeles.html>
- Wollenweider, J. Varela, F. AER Córdoba – INTA.



Consulte a la Agencia del INTA de Río Primero
Av. San Martín 302 – Río Primero Tel. 03574-420110
Cel. 3572-528690 E-mail: aerrio1@inta.gob.ar

 **Fan page: AER INTA Río Primero**