

Podredumbre ácida de los racimos

*Levaduras y bacterias
acéticas*



Baya rajada con pérdida de mosto, daño causado por la podredumbre ácida. Presencia de mosquita del vinagre.

Foto: Mariela Rodríguez Romera.

Hospederos: vid.

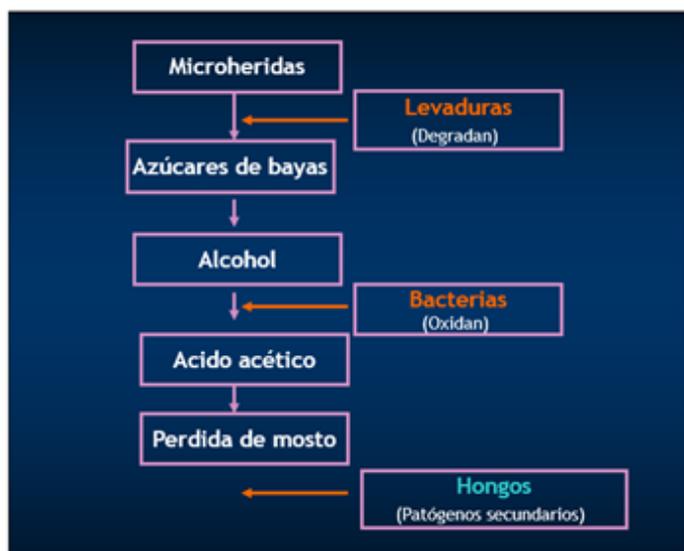
Órganos que afecta: racimos.

Fuentes de inóculo: levaduras y bacterias de la microflora nativa del viñedo.

DESCRIPCIÓN

La enfermedad es causada por levaduras (*Saccharomyces cerevisiae*, *Issatchenkia orientalis*, *Pichia membranifaciens* y *P. galeiformes*) y bacterias acéticas (*Acetobacter* y *Gluconobacter*). En Argentina, la podredumbre ácida se presenta desde el año 2001 y desde entonces ha ido aumentando su intensidad y severidad. En las zonas vitícolas de Francia fue detectada hace más de un siglo, mientras que en nuestra zona su presencia antes del tiempo citado se desconoce, ya que esta enfermedad frecuentemente se la confundía con la “podredumbre de los racimos”, producida por un complejo parasitario donde intervienen principalmente hongos. La presencia de fisuras o microheridas en el hollejo es el factor desencadenante de la enfermedad. Estas permiten la entrada de levaduras y bacterias de la microflora del viñedo. Las levaduras producen alcohol por la degradación de los azúcares de las bayas. Las bacterias oxidan el alcohol a ácido acético. La pérdida de mosto permite el desarrollo de hongos filamentosos como patógenos secundarios.

Mariela Rodríguez Romera
rodriguez.mariela@inta.gob.ar



Esquema de aparición temporal de los microorganismos asociados a la podredumbre ácida de los racimos.

SÍNTOMAS Y DAÑOS

Los síntomas de la enfermedad comienzan a manifestarse en el racimo después del envero, hasta la poscosecha inclusive, apareciendo en bayas aisladas o en grupos. Se caracterizan por una fuerte oxidación de la cutícula u hollejo, ablandamiento y maceración de la pulpa, pérdida de mosto y vaciamiento de la baya, acompañado con un fuerte olor a ácido acético y presencia de larvas y adultos de la mosca del vinagre (*Drosophila melanogaster*), las que diseminan los agentes patógenos de la enfermedad. Los mostos obtenidos con uvas afectadas presentan una elevada



Síntomas de podredumbre ácida en los racimos. Oxidación de los hollejos. Foto: Mariela Rodríguez Romera.

Mariela Rodríguez Romera
rodriguez.mariela@inta.gob.ar



Bayas con podredumbre ácida. Pérdida total del mosto en una de ellas. Foto: Mariela Rodríguez Romera.



Bayas con podredumbre ácida y pérdida de mosto. Foto: Mariela Rodríguez Romera



Síntoma en racimo con Podredumbre ácida. Foto: Mariela Rodríguez Romera.

CONDICIONES PREDISPONENTES

Las condiciones predisponentes para el desarrollo de la enfermedad son las detalladas a continuación:

- Presencia de microheridas en la baya (hiperhidratación, granizo, oídio).
- Temperaturas elevadas.
- Humedad relativa alta (> del 70%).
- Periodo de maduración de los racimos (8° Brix).
- Cultivares con hollejo fino y vigorosos (exceso de fertilización nitrogenada).
- Deshojes tardíos efectuados en el envero.
- Conservación en frío muy prolongada (uva de mesa).

MANEJO

Es importante destacar que ninguno de los métodos de control químico empleados hasta el momento es verdaderamente eficaz y tampoco productos que controlan otras podredumbres en vid han dado resultados en la mitigación de esta enfermedad. Por ello, suelen emplearse medidas sanitarias generales tendientes a impedir su introducción al cultivo o a limitar su desarrollo una vez que se encuentran presentes. Se aconsejan las siguientes medidas culturales:

- Evitar la generación de microheridas en las bayas.
- Mantener un buen estado fitosanitario general.
- Evitar el exceso de vigor.
- Realizar deshojes y desbrotes oportunos (después del cuaje).
- Procurar sistemas de conducción abiertos para evitar la condensación del agua.
- Eliminar racimos afectados (focos de infección).
- Realizar rápida refrigeración y conservación de la uva a 0°C (uva de mesa).

BIBLIOGRAFÍA E INFORMACIÓN

ADICIONAL

Gravot E., Blancard D., Fermaud M. (2001). "La pourriture acide.I.Etiologie: recherche de causes de cette pourriture dans le vignoble bordelais". Phytoma 543:36 -39.

Rodríguez Romera, M., Combina, M., y Oriolani, E. (2012). Complejo parasitario de la podredumbre ácida de los racimos de la vid, en Mendoza y San Juan, Argentina. In Manual de Poscosecha de Frutas. Manejo integrado de Patógenos. (pp. 17-19). Mendoza: Ediciones Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria.

Rodríguez Romera, M., D'Innocenzo, S., y Oriolani, E. (2011). Diagnóstico y cuantificación de patógenos en uva de mesa durante la poscosecha. En el Libro de Resúmenes VI Jornadas Argentinas de Biología y Tecnología de Poscosecha (p. 30). Mendoza , Argentina.

Rodríguez Romera, M. (2012). Tecnología de poscosecha. In Manual de Poscosecha de Frutas. Manejo integrado de patógenos (p. 11). Ediciones INTA.

