



## BOLLETTINO DI DIFESA DELLA VITE

N° 6/2014 del 27/05/2014

**Fase fenologica.** La settimana appena trascorsa è stata caratterizzata dall'aumento della temperatura media con contenuti medio alti di umidità relativa, dovute ad alcune precipitazioni a carattere temporalesco. In queste condizioni è iniziata la fioritura in tutte le varietà tardive e nelle zone ben esposte è possibile notare la fase di allegagione per le varietà precoci.

**Peronospora.** In questa fase fenologica delicata si consiglia di mantenere una buona copertura con principi attivi sistemici specialmente nei vigneti in piena fioritura, visto che durante la settimana è previsto un periodo di instabilità metereologica. Nei vigneti con assenza di inoculo e bassa pressione della malattia mantenere un periodo di carenza del p.a. più lungo indicato in etichetta.

**Oidio.** La fase fenologica e i contenuti medio alti di umidità relativa sono le condizioni adatte allo sviluppo di questo patogeno. Nei vigneti in cui l'allegagione dell'acino è terminata, si consiglia l'utilizzo di zolfo in polvere a 25-30 kg/ha. Le aziende che intendono utilizzare p.a. sistemici, sono tenute ad alternare le molecole impiegate in modo da non superare i 3 trattamenti annui con lo stesso meccanismo di azione.

Avversità	Principio attivo	Prodotto commerciale	Dose/ettaro	Note
PERONOSPORA	Rame	Kocide 3000 (15%) Poltiglia Bord.Disperss Cuprosar WDG, Cuprozin	3 Kg 3,5 Kg 1,75 Kg	Dilavati da piogge > <u>35</u> <u>mm</u>  Prodotti Sistemici
	Ciazofamide	Mildicut	4 Kg	
	Fluopicolide + Fosetil-Al	R6 Albis	2,5 Kg	
	Mandipropamid + Rame	Pergado combi pack	0,5 litri + 2 Kg	
OIDIO	Metrafenone	Vivando	0,25 litri	
	Penconazolo	Topas	0,25 litri	
	Zolfo bagnabile	Vari	4 Kg	

### Varie.

- Portare a termine la palizzazione dei germogli e attendere ad iniziare la cimatura.
- Nel caso in cui ci fosse la presenza di carenze contattare il tecnico.
- Si ricorda di trattare tutti i filari.

Per ulteriori informazioni rivolgersi a Davide Rovatti, cel 3403053610

Bollettino realizzato dal comune di San Colombano al Lambro in collaborazione con il Consorzio Volontario Vino DOC San Colombano  
LE INDICAZIONI NON SONO VINCOLANTI, CIASCUNA AZIENDA È COMUNQUE LIBERA DI SEGUIRE LE PROPRIE STRATEGIE