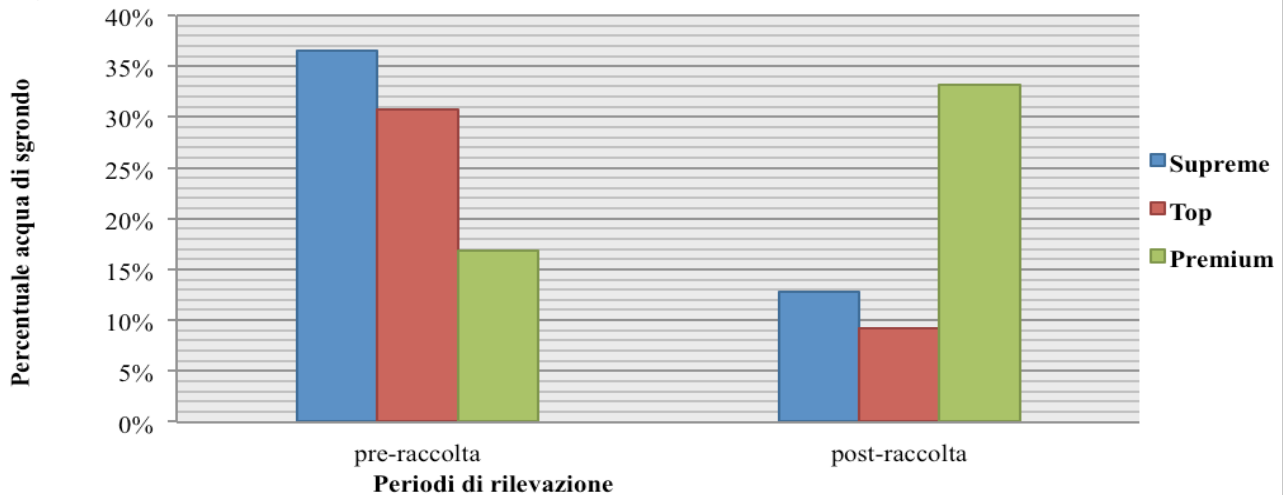


Risultati delle prove in campo

La mission aziendale è: Ricerca & Innovazione. Ogni giorno tecnici professionisti scendono in campo per rilevare i dati dei prodotti sotto sperimentazione presso un campione di aziende agricole scelte ad hoc. In pratica vengono rilevati gli sviluppi visivi delle piante (parte epigea ed ipogea) e i parametri oggettivi dell'acqua di sgrondo del substrato di coltivazione, quali: quantità percentuale (in base all'acqua in entrata), conducibilità elettrica (EC) e pH.

Sono in atto ricerche condotte presso una azienda agricola sita alla periferia della città di Santa Croce. Le rilevazioni giornaliere sono effettuate sui prodotti della linea Koltura Qualità, sul sacco di 24 litri. L'azienda sperimentale presenta un'acqua d'irrigazione con EC di circa 800 $\mu\text{S}/\text{cm}$ e un pH di circa 8,5. L'azienda in questione è specializzata nella produzione di pomodoro cherry. Il trapianto è stato effettuato il 10 settembre 2014. La frequenza dei turni irrigui e dei volumi di acqua con soluzione nutritiva variano in base alle condizioni climatiche (temperatura ed umidità). Il valore della EC dell'acqua in entrata è di circa 2200 $\mu\text{S}/\text{cm}$ e quello del pH è intorno a 6,2.

Grafico 1: confronto della percentuale media di sgrondo dei prodotti della linea Koltura Qualità (24 L)



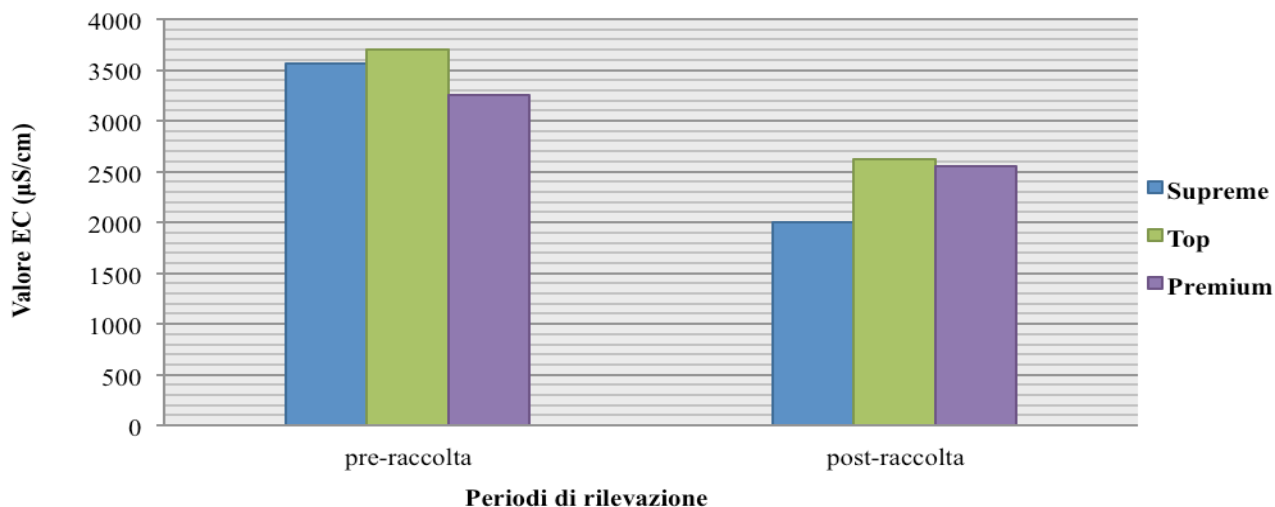
Nell'analisi dei dati sono stati presi in considerazione due periodi: pre e post-raccolta. Il primo è compreso tra il primo giorno di trapianto e la prima raccolta (cioè dal 10 settembre al 30 novembre) il secondo dalla raccolta al 28 di febbraio 2015.

I substrati in prova hanno mostrato degli andamenti dei volumi di sgrondo differenti tra loro (grafico 1). Paragonando le tre tipologie, nel primo periodo di rilevazione, quella che rileva una media percentuale di sgrondo è il prodotto Supreme (37%), a seguire il Top (31%) e infine il Premium (17%). Quest'ultimo rispetto agli altri due prodotti ha registrato, in alcuni giorni del periodo in riferimento, assenza di acqua di sgrondo. Le tipologie Supreme e Top hanno registrato simili andamenti per la quantità di percentuale d'acqua di sgrondo, lo stesso vale per il controllo visivo in relazione allo sviluppo dell'apparato vegetativo e delle radici. Risultati diversi per il controllo visivo delle parti epigee ed ipogee della pianta è stato riscontrato per il Premium dove si è manifestato uno sviluppo molto più apprezzabile dell'apparato fogliare, del fusto e delle radici.

Nel periodo post-raccolta si è manifestata un'inversione delle parti. Le medie percentuali delle quantità di sgrondo, sempre con lo stesso volume di acqua in entrata, sono cambiate: il Top ha registrato uno sgrondo di solo il 9%, il Supreme il 13% e infine il Premium ha registrato un valore medio percentuale sopra "dell'ipotetico 20%". L'analisi visiva delle piante ha rilevato una maggiore resa di produzione (circa 10%) e della qualità della stessa (bacche più voluminose) del Top. Risultati simili sono stati rilevati nel prodotto Supreme. Infine il Premium ha registrato un'arretratezza (circa di una settimana) nella maturazione delle bacche.

In tutte e tre le tipologie di prodotto si manifesta un ottimo sviluppo dei grappoli.

Grafico 2: confronto del valore medio di EC dei prodotti della linea Koltura Qualità (24 L)

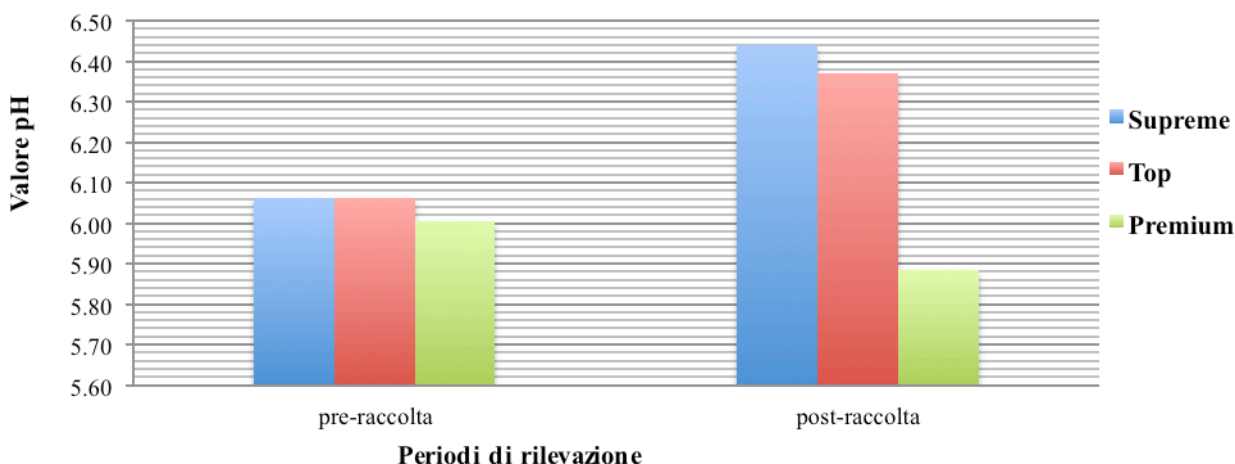


Valori medi della EC sono pressoché simili (grafico 2) per tutte e tre le tipologie di prodotti. Nella fase di pre-raccolta i campioni rilevano una EC media sopra i 3000 µS/cm, dovuta principalmente alle alte temperature registrate nei mesi di settembre e ottobre.

Nel secondo periodo di rilevazione il Supreme ha registrato una EC media di circa 1000 µS/cm rispetto gli altri due prodotti in prova, circostanza che non ha avuto riscontri nel controllo visivo.

Da sottolineare il valore dell'EC del Premium che, rispetto agli altri due prodotti, si è mantenuto pressoché costante lungo tutto il periodo delle rilevazioni in campo, cioè non ha registrato sbalzi di valori di EC troppo alti o troppo bassi.

Grafico 3: confronto del valore medio di pH nei prodotti della linea Koltura Qualità (24 L)



Con riferimento alla media dei valori medi di pH rilevati dai prodotti in campo, nella fase di pre-raccolta, il Premium ha mostrato 0,05 punti in meno rispetto il Supreme e il Top (grafico 3). Margine ancora più ampio nel secondo periodo in rilevazione dove si è registrata una differenza di punti circa 0,56 tra il Supreme (6,44) ed il Premium (5,88).

Anche in questo caso il prodotto Premium ha registrato andamenti di valori di pH pressoché costanti lungo tutto il periodo delle rilevazioni.