



Exalta B



Nombre de la variedad en Francia

Exalta

Origen

Esta variedad fue obtenida en 1966 por el INRA mediante el cruce entre el Muscat de Hambourg y la Perlette.

Sinonimia

No existe ningún sinónimo oficialmente reconocido en Francia, ni en los demás países de la Unión Europea para esta variedad.

Datos reglamentarios

En Francia, la Exalta está inscrita oficialmente en el «Catalogue des variétés de vigne» en la lista A.

Uso

Variedad de uva de mesa.

Evolución de las superficies cultivadas en Francia



Elementos de descripción

La identificación hace referencia:

- a la extremidad del pámpano joven que presenta una densidad baja de pelos tumbados,
- a los pámpanos herbáceos que presentan zarcillos largos y de color amarillo,
- a las hojas adultas orbiculares, enteras o de tres lóbulos, con un seno peciolar con fondo en U abierto, dientes medianos a largos, de lados rectilíneos o con un lado cóncavo y uno convexo, un limbo verde claro, liso y mate, con bordes hacia el haz y, en el envés del limbo, una densidad nula o muy baja de pelos erguidos y tumbados,
- a las bayas de forma ovoide o elíptica larga y de sabor ligeramente aromático o de moscatel.

Perfil genético

Microsatélite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Alelo 1	131	229	249	176	186	240	240	233	249
Alelo 2	133	232	253	182	188	256	254	243	271

Fenología

Época de desborre: 1 día antes de la variedad Chasselas.

Época de maduración: 1ª época, 1 semana después de la variedad Chasselas.

Aptitudes para el cultivo y agronómicas

La Exalta posee un vigor medio a elevado y tiene un porte semi-erguido. Esta variedad debe ser empalizada y manejarse en poda larga.

Sensibilidad a las enfermedades y a las plagas

La Exalta es poco sensible a la podredumbre.

Potenciales tecnológicos

Los racimos de la Exalta son medianos a grandes. Las bayas son pequeñas a medianas con una piel poco gruesa y pulpa jugosa, de sabor ligeramente a moscatel, con un carácter floral muy agradable. Los racimos deben gozar de una buena exposición para obtener una coloración óptima y hay restos de pepitas no lignificadas presentes, pero son poco perceptibles. Esta variedad es poco sensible al desgranado y presenta una aptitud óptima para la conservación y el transporte.

Selección de clones en Francia

El único clon autorizado de Exalta lleva el número 969.

Referencias bibliográficas

- Catalogue des variétés et clones de vigne cultivés en France. Collectif, 2007, Ed. IFV, Le Grau-du-Roi, Francia.
- Fondo documental del Centre de Ressources Biologiques de la Vigne de Vassal-Montpellier, INRAE - Institut Agro | Montpellier, Marseillan, Francia.
- Dictionnaire encyclopédique des cépages et de leurs synonymes. P. Galet, 2015, Ed. Libre&Solidaire, Francia.

Descripción de clones autorizados en Francia

N° de Clon	Identidad y disponibilidad		Datos agronómicos		Datos tecnológicos	
	Origen	Selección	Fertilidad	Nivel de producción	Contenido en azúcares	Potencial de color
	Año de autorización	Referencias agronómicas	Peso de los racimos	Vigor	Acidez total	Estructura tánica
	Superficie de multiplicación (año)		Tamaño de las bayas	Sensibilidad a la podredumbre gris	Intensidad aromática	Aptitudes enológicas
969	1990	INRA				

ENTAV INRA®



Esta obra está puesta a disposición según los términos de la [Licencia Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Partage dans les Mêmes Conditions 4.0 International](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/)