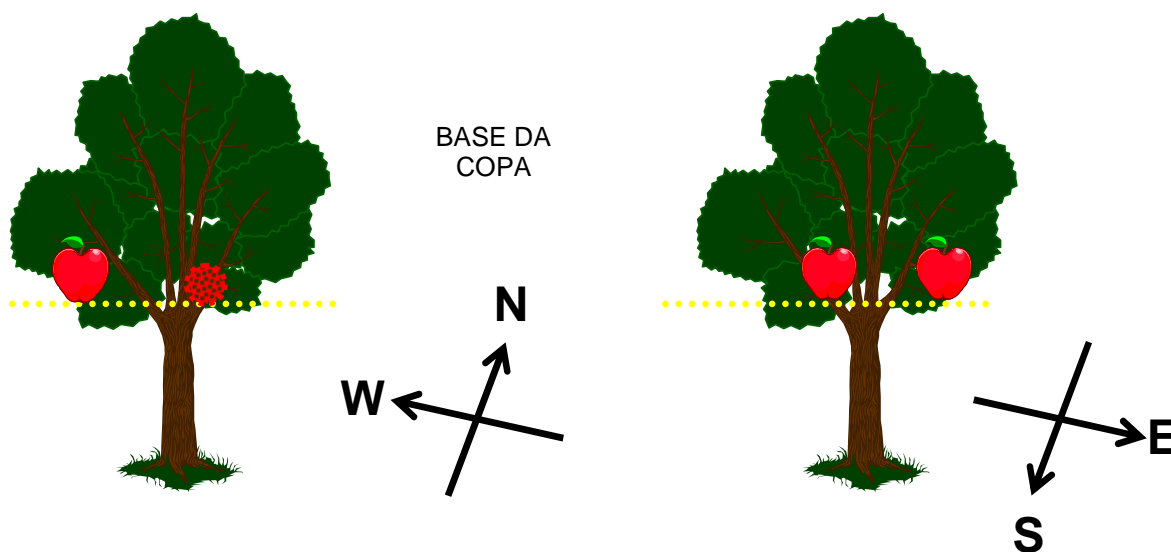


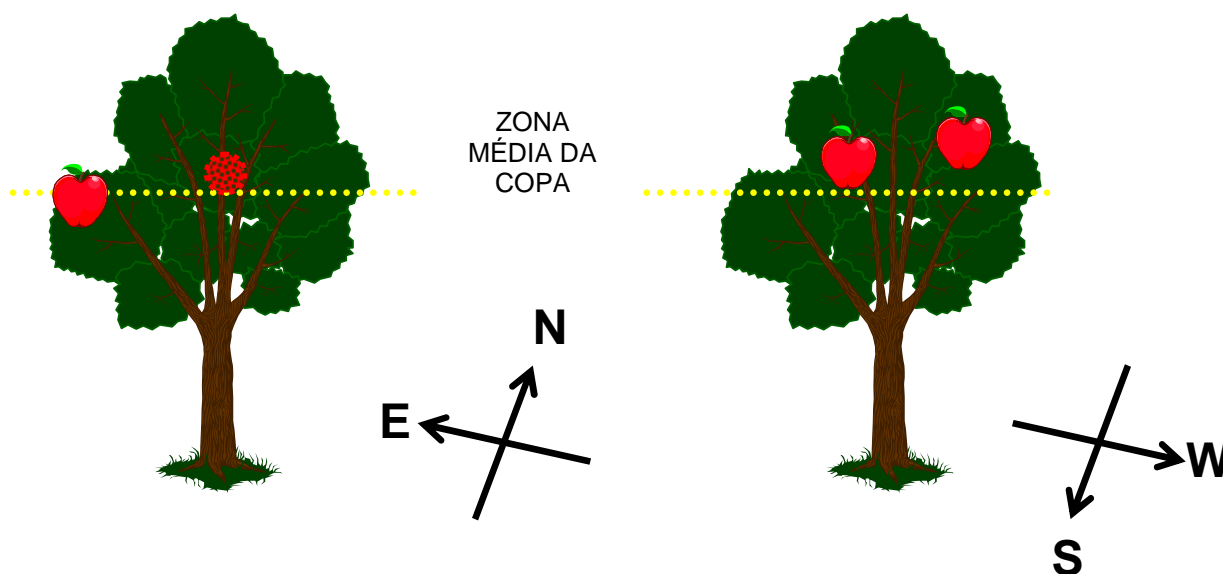
COLHEITA DE AMOSTRAS DE FRUTOS

A amostragem de frutos, em número de quatro por árvore, segue a seguinte metodologia:

- a) nas primeira e segunda árvores, colhem-se os frutos na base da copa, contemplando os dois primeiros quadrantes da primeira árvore (N - E) e os quadrantes S - W da segunda árvore;

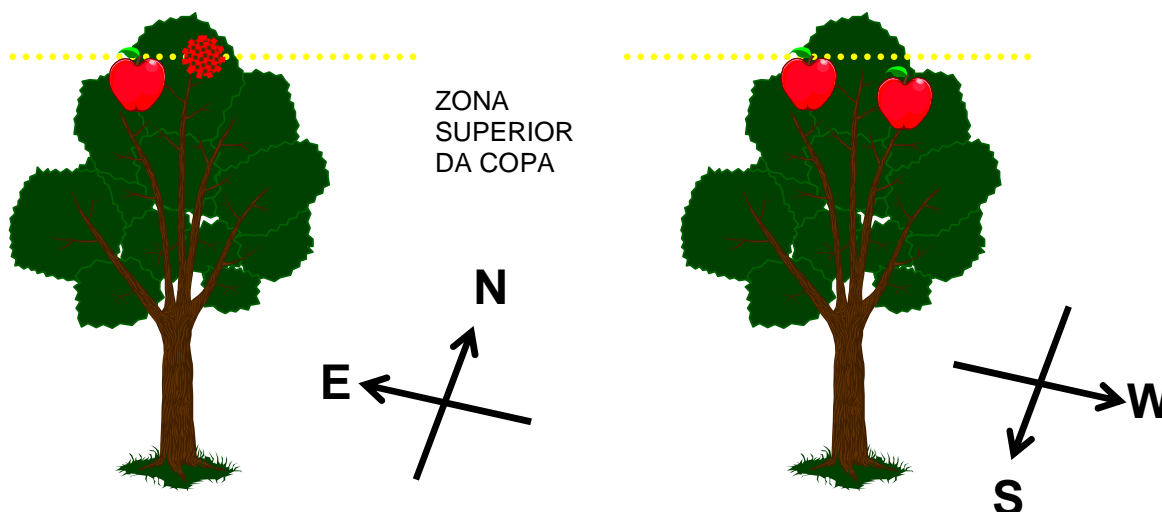


- b) nas terceira e quarta árvores colhem-se os frutos na zona média da copa, contemplando os quadrantes N-E na terceira árvore e os quadrantes S-W na quarta árvore;



julho 2013

- c) nas quinta e sexta árvores colhem-se os frutos na zona superior da copa contemplando os quadrantes N-E, na quinta árvore e os quadrantes S-W na sexta;



- d) prossegue-se a colheita nas outras árvores da *unidade de amostragem* segundo a ordem descrita nas alíneas a), b) e c).

A amostra, constituída por **60 frutos**, deve ser colocada em alvéolos e acondicionada em caixa apropriada e enviada ao laboratório.

Na impossibilidade de envio imediato da caixa que contém a amostra dos frutos, esta deverá aguardar a sua expedição, no frio convencional, a uma temperatura adequada à espécie amostrada.

As amostras de frutos enviadas para análise devem ser acompanhadas por uma ficha informativa similar à que acompanha as amostras de folhas.

Determinações a solicitar nas amostras de frutos:

Composição mineral

- azoto;
- fósforo;
- potássio;
- cálcio;
- magnésio;
- boro.

Qualidade intrínseca

- % de sólidos solúveis
- acidez total
- consistência ou dureza da polpa

julho 2013