

मांजरी मेडिका: रसनिर्मितिकरिता उपयुक्त द्राक्षवाण

भाकृअनुप-राष्ट्रीय अंगूर अनुसंधान केंद्र, पुणे येथे पूसा नवरंग आणि फ्लेम सिडलेस जातिच्या संकरण प्रक्रियेतून तयार झालेली ही जात आहे. ही एक काळ्या रंगाची द्राक्ष जात असून रंगीत गर असल्याने रसनिर्मितीसाठी अतिउपयुक्त आहे. या जातीच्या रंगीत मण्यामध्ये जास्त प्रमाणात अँटिऑक्सिडेंटची मात्रा आहे जी आरोग्यासाठी लाभदायक आहे. वेलीची उत्पादन क्षमता सुद्धा चांगली आहे. ह्या द्राक्ष जातीची ठळक वैशिष्ट्ये खालील प्रमाणे आहे.

- वेलीची वाढ: संतुलीत
- घडाची लांबी: २०-२४ सेंमी
- घडाचे वजन: ४५०-५५० ग्रॅ
- मण्याचे वजन: २.५-३.० ग्रॅ
- मण्याचा व्यास: १५-१६ मिमी
- मण्याची लांबी: १६-१८ मिमी
- मण्याचा रंग: काळा
- रसाचे प्रमाण: ७०% पर्यंत
- मण्यातील बी: विकसित
- मण्यातील साखर: २०-२२°ब्रिक्स
- मण्यातील आम्लता: ५.०-६.० ग्रॅ/ली
- मण्याच्या परिपक्वतेचा कालावधी: १२०-१३० छाटनी नंतरचे दिवस
- द्राक्षाची उत्पादन क्षमता: १६-१७ किलो/वेल
- संजीवकांचा वापर: गरज नाही



150
YEARS OF
CELEBRATING
THE MAHATMA

विस्तार माहिती पत्रिका क्र.38

तांत्रिक माहिती

डॉ. रोशनी रा. समर्थ आणि डॉ. रा. गु. सोमकुंवर
भाकृअनुप-राष्ट्रीय अंगूर अनुसंधान केंद्र, पुणे-४१२ ३०७

प्रकाशक

डॉ. रा. गु. सोमकुंवर, संचालक
भाकृअनुप-राष्ट्रीय अंगूर अनुसंधान केंद्र, पुणे-४१२ ३०७

फेब्रुवारी, २०२०

अधिक माहितीकरता संपर्क

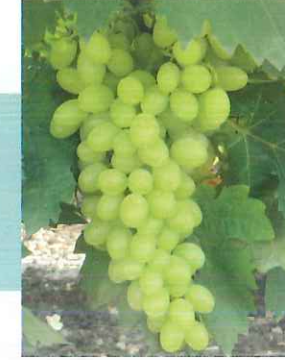
भाकृअनुप-राष्ट्रीय अंगूर अनुसंधान केंद्र
पो. बॉ. क्र. ३, मांजरी फार्म पोस्ट, सोलापुर रोड,
पुणे-४१२ ३०७, महाराष्ट्र

ई-मेल: director.nrcg@icar.gov.in

वेबसाइट: <http://nrcgrapes.nic.in>

विस्तार माहिती पत्रिका क्र. ३८

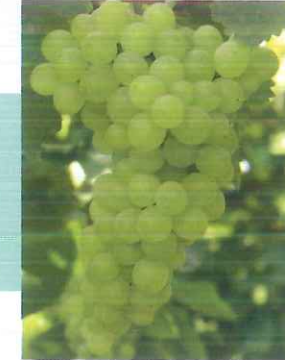
भाकृअनुप-राष्ट्रीय अंगूर अनुसंधान केंद्र, पुणे द्वारा विकसित द्राक्षवाण



मांजरी नवीन



मांजरी मेडिका



मांजरी किशमिश



मांजरी श्यामा



भाकृअनुप-राष्ट्रीय अंगूर अनुसंधान केंद्र, पुणे

पो. बॉ. क्र. ३, मांजरी फार्म पोस्ट, सोलापुर रोड,
पुणे-४१२ ३०७, महाराष्ट्र



मांजरी श्यामा: ताजी खाण्याकरीता नवीन द्राक्षवाण

‘मांजरी श्यामा’ ही एक ताजी खाण्याकरीता भाकृअनुप-राष्ट्रीय अंगूर अनुसंधान केंद्र, पुणे येथे विकसित केली गेली आहे. या द्राक्ष जातीचा विकास ब्लैक चम्पा आणि थॉमसन सिडलेस च्या संकरातून झाला आहे. हा वाण काळ्या रंगाचा आणि बियाणे रहित आहे. वेली मध्ये अधिक उत्पादन क्षमता आहे (१७-२० किलो प्रति वेल). तसेच त्यात नियमित उत्पादनाचा सुद्धा फायदा आहे. मणि गोल ते लांबुळक्या आकाराचे आहेत. ह्या जातिची ठळक वैशिष्ट्ये खालील प्रमाणे आहेत.

- वेलीची वाढ: मध्यम
- घडाची लांबी: १८-२३ सेमी
- घडाचे वजन: ३५०-४५० ग्रॅ
- मन्याचे वजन: ३.५-४.५ ग्रॅ
- मन्याचा रंग: निळसर काळा
- मन्याचा व्यास: १८-२० मिमी
- मन्याची लांबी: २२-२३ मिमी
- मन्यातील बी: अविकसित
- मन्यातील साखर: १८-२०°ब्रिक्स
- मन्यातील आम्लता: ४.५-५.५ ग्रॅ/ली
- मन्याच्या परिपक्वतेचा कालावधी: फळ छाटनी नंतर १३०-१३५ दिवस
- वेलीची उत्पादन क्षमता: १६-१८ किलो/वेल
- संजीवकांचा वापर (वेलीच्या वाढीच्या अवस्थेनुसार)



क्र. सं.	वेलीची वाढीची अवस्था	संजीवके	प्रमाण
१	१९-२० दिवस छाटनी नंतर (पोपटी रंगाचा घड)	जिबरेलीक ऍसिड (जीए/GA३)	१० पीपीएम
२	पहिल्या जीए च्या ५ दिवसा नंतर	जिबरेलीक ऍसिड (जीए)	१५ पीपीएम
३	मणि सेटिंग नंतर	जिबरेलीक ऍसिड सीपीपीयू	४० पीपीएम २.० मिली/ली
४	मनी सेटिंगच्या ८ दिवसा नंतर	जिबरेलीक ऍसिड ६ बीए	३० पीपीएम १० पीपीएम

मांजरी नवीन: सुगंधयुक्त व नैसर्गिक मोठ्या मण्याचे द्राक्षवाण

मांजरी नवीन द्राक्षवाण भाकृअनुप-राष्ट्रीय अंगूर अनुसंधान केंद्र, पुणे येथे सेंटिनियल सिडलेस पासून क्लोनल सिलेक्शनच्या माध्यमातून विकसित केले गेले आहे. या वाणाचे द्राक्ष खाण्या करीता उपायुक्त आहेत. या जातिची द्राक्षे नैसर्गिक मोठ्या आकाराचे, एकसारखे, सुगंधित व बिनबियांचे असतात. तसेच, परिपक्वतेचा कालावधी कमी असून संजीवकांची गरज फारच कमी असते. याव्यतिरिक्त, मणी विरळणीची गरज नाही. उष्ण वातावरणात फळ काढणी टाळावी आणि सुगंधीपणा टिकवण्यासाठी लवकरात लवकर शीतगृहामध्ये साठवण करावी. थॉमसन सिडलेसच्या तुलनेत ही द्राक्षे ३० दिवसांनी लवकर तयार होतात आणि निर्यातीस अनुकूल आहेत. ह्या जातिची ठळक वैशिष्ट्ये खालीलप्रमाणे आहे.

- वेलीची वाढ: मध्यम
- घडाची लांबी: २४-२७ सेमी
- घडाचे वजन: ४५०-५५० ग्रॅ
- मन्याचे वजन: ३.५-४.५ ग्रॅ
- मन्याचा व्यास: १७-१८ मिमी
- मन्याची लांबी: २१-२४ मिमी
- मन्याचा रंग: हिरवा
- मन्यातील बी: बिनबियांची
- मन्यातील साखर: १६-१७°ब्रिक्स
- मन्यातील आम्लता: ४-५ ग्रॅ/ली
- मन्याच्या परिपक्वतेचा कालावधी: फळ छाटनी नंतर १०५-११० दिवस
- वेलीची उत्पादन क्षमता: १२-१४ किलो/वेल
- संजीवकांचा वापर (वेलीच्या वाढीच्या अवस्थेनुसार)



क्र. सं.	वेलीची वाढीची अवस्था	संजीवके	प्रमाण
१	८-१० मिमी मणि आकार	जिबरेलीक ऍसिड (जीए) सीपीपीयू	५ पीपीएम ०.२५ मिली

मांजरी किशमिश: बेदाण्याकरिता उपयुक्त द्राक्षवाण

मांजरी किशमिश ही एक उत्परिवर्तित किशमिश रोझाविस मधून विकसित झाली आहे. ही द्राक्षजात हिरवी असून खान्याकरिता आणि बेदाण्यासाठी उपायुक्त आहे. ह्या जातित साखरेचे प्रमाण जास्त असल्याने थॉमसन सिडलेसच्या तुलनेत बेदाना रिकवरी अधिक प्रमाणात होते. ह्या जातिचे ठळक वैशिष्ट्ये खालील प्रमाणे आहे.

- वेलीची वाढ: कमी ते मध्यम
- घडाची लांबी: २०-२२ सेमी
- घडाचे वजन: १८०-२५० ग्रॅ
- मन्याचे वजन: २.२-२.५ ग्रॅ
- मन्याचा व्यास: १४-१५ मिमी
- मन्याची लांबी: १४-१६ मिमी
- मन्याचा रंग: हिरवा
- बेदाना रिकवरी: ३.५ टन/एकर
- मन्यातील साखर: २३-२४°ब्रिक्स
- मन्यातील आम्लता: ५-५.५ ग्रॅ/ली
- मन्याच्या परिपक्वतेचा कालावधी: १३०-१४० छाटनी नंतर चे दिवस
- द्राक्षाची उत्पादन क्षमता: १५-२० किलो/वेल
- संजीवकांचा वापर: गरज नाही

