

COUVE BRUXELAS



DESCRIÇÃO

Planta herbácea, bienal, cultivada como anual. De porte médio, com caule que pode atingir uma altura de cerca de 50-100 cm. Os pequenos repolhos da Couve-de-Bruxelas ou Repolhinhos, que são a parte comestível, formam-se nas gemas axilares, com diâmetro de 2-4 cm, firmes, redondos e de coloração verde escuro.

SEMENTEIRA

No local definitivo entre Maio e Julho ou em estufa ou estufim entre Março e Abril.

CRESCIMENTO

Lento/Médio.

TRANSPLANTAÇÃO

Entre Abril e Agosto, utilizando um compaço de cerca de 30 cm entre plantas.

LUZ

Boa luminosidade.

TEMPERATURA

Cultura de estação fresca, a Couve-de-Bruxelas prefere climas temperados frescos e húmidos, necessitando de uma estação fria (vernalização), para o seu crescimento.

SOLOS

Bem drenados e com boa disponibilidade de matéria orgânica.

REGA

Regular. Cultura relativamente tolerante à secura.

ADUBAÇÃO

Exigente em fertilidade do solo. Aplicar adubo N:P:K para hortícolas, em fundo antes da instalação da cultura ou composto orgânico bem compostado, aplicando depois mais uma ou duas vezes 1 a 2 meses após a plantação. Sensível à carência de boro, cálcio e enxofre.

DESPONTA

A desponta efectua-se quando as primeiras gemas da base do caule têm cerca de 1 a 2 cm de diâmetro, permitindo aumentar o calibre das mesmas e favorecer o crescimento das gemas laterais.

PRAGAS E DOENÇAS

Afídeos, alfinete, áltica, falsa potra, lagartas, mosca da couve, mosca branca da couve, nóctuas, etc.

MULTIPLICAÇÃO

Semente.

COLHEITA

A colheita de Couve-de-Bruxelas deve ser realizada quando os repolhos apresentarem o tamanho e a firmeza adequada. A colheita é efectuada de forma escalonada. Os repolhos próximos da base da planta são colhidos, cerca de 3 meses após o transplante.

PÓS-COLHEITA

A conservação dos repolhos pode ser feita em câmaras frias ou frigoríficos a uma temperatura ideal de 0°C a 5°C e humidade relativa de 90% a 95%.

