



Produção de batata de consumo France

- Cozedura firme
- Número muito elevado de tubérculos
- Sabor muito bom
- Boa resistência à sarna comum
- Boa capacidade de Armazenamento



Propriedades agronômicas

Maturação	76	Precoce
Periodo de dormencia	66	Medio
Produto final maturação	94	Bom
Tamanho tubérculos	69	Pequeno
Forma dos tubérculos		Oval / Alongada-oval
Numero de tubérculos		18-20
Cor da pele		Amarela
Polpa após cozinhar		Amarela clara
Tipo culinário		A - Firme
Peso de matéria seca/Aln		19,5% / 13,7%
Teor de matéria seca/Pes		356 / 1,076
Enegrecimento interno	11	Moderado sensível
Sens. ao Metribuzin	83	● ● ● ● ●
Formacao de Batatinhas	70	● ● ● ● ●



Cor da pele e carne



Tipo culinário



Maturação

Densidade de Plantação

Mercado: 35-55 mm.

Calibre	Densidade de plantação/ha	Distancia entre linhas	
		75 cm	90 cm
28/30	50.000	27	22
30/40	45.000	28	23
40/45	42.000	32	26
45/50	35.000	38	32

Profundidade de plantação (grande e medio calibre) :
3 cm mais fundo do que o normal.

Verificar sempre a contagem de tubérculos para um cálculo correto.

Resistências

Mildio da folha	47	● ● ● ● ●
Mildio do tuberculo	70	● ● ● ● ●
Alternaria	50	● ● ● ● ●
Sarna comum	65	● ● ● ● ●
Sarna pulvuro lenta	57	● ● ● ● ●
Spraing	98	● ● ● ● ●
PVY	19	● ● ● ● ●
Yntn tolerancia tubérculos	98	● ● ● ● ●

Res. aos nematodos

Ro1/4 *1	● ● ● ● ●
Ro2/3 *1	● ● ● ● ●
Ro5 *1	● ● ● ● ●
Pa2	● ● ● ● ●
Pa3	● ● ● ● ●

Res. verruga

F1	3	● ● ● ● ●
F2	8	● ● ● ● ●
F6	10	● ● ● ● ●
F18 *7		● ● ● ● ●

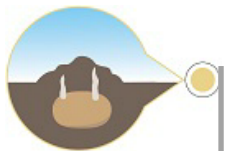
* HZPC own analysis/no official analysis

Fertilização

- Adaptar a fertilização em função das análises do solo.
-
- Azoto (N): Aplicação média (170-210Kg N/ha incluindo a disponibilidade no solo).
- Adubação com Potássio e Fosfatos de acordo com a recomendação padrão.



Produção de batata de consumo France



Preparação e Plantação

- Aquecer corretamente a semente e plantar com pequenos grelos brancos.
- Tratar sempre as sementes de CELANDINE e o solo contra Rhizoctonia.
- Plantação em solos quentes, não plantar muito cedo.
- Plantar mais fundo para evitar batatas verdes.



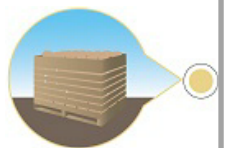
Cultivo

- A emergência é um pouco lenta, posteriormente a planta desenvolve-se bem.
- CELANDINE desenvolve-se ao longo de todo o camalhão.
- Recomenda-se a utilização de Metribuzina em pré-emergência. Em caso de pós-emergência, utilizar doses mais baixas.
- Irrigação pode aumentar substancialmente o número de tubérculos.
- Irrigação resulta num produto mais uniforme e com melhor qualidade culinária.
- Utilizar um plano de tratamentos, devido ao elevado risco do Míldio da folha.



Defenagem e Colheita

- Para obter teor de matéria seca de 19,5 %.
- Em geral CELANDINE tem uma boa separação (stolon) e bom encascamento.
- Mínimo de 3 semanas entre a desecagem das plantas e o arranque para ter uma pele completamente firme.
- CELANDINE é muito resistente a golpes, exceto em condições extremas.



Armazenamento

- Com as corretas condições, CELANDINE é adequada para armazenar longo período de tempo
- Temperatura de armazenamento: 4 °C.
- Reduzir a temperatura 0,5 °C-0,7 °C por dia, nunca inferior a 4 °C.
- Ventilar com regularidade para evitar acumulação de CO2.
- Qualquer alteração da temperatura, em combinação com condensação, pode resultar num abrolhamento precoce e num elevado risco de aparecimento de Sarna prateada.