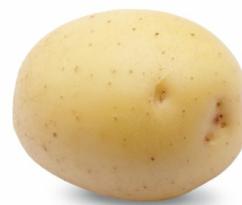




## Conseils pour la production de pomme de terre de consommation TRADITIONAL FRES

- Tubérisation et maturité précoces
- Peau très brillante et attractive
- Bonne performance sous différents climats
- Formation de la peau précoce
- Bonne résistance à la gale commune



### Caractéristiques agronomiques

Maturité	81	Hâtive
Période de dormance	31	Courte
Rendement à maturité	103	Moyen à élevé
Calibre	81	Gros
Forme		Oblong court / Oblong
Nombre de tubercules		12-14
Couleur de peau		Jaune
Chair après cuisson		Jaune
Type de cuisson		AB - Assez ferme
Matière sèche/Amidon %		16,7% / 10,9%
Poids sous l'eau/		298 / 1,063
Noircissement interne	5	Pas de sensibilité
Sens. à la Métribuzine	68	● ● ● ● ●
Boulage	34	● ● ● ● ●



Couleur de peau et chair



Type de cuisson



Maturité

### Densité du peuplement

Objectif commercial: 40-70 mm.

Calibre	Densité de plantation/ha	Inter-rangs	
		75 cm	90 cm
28/35	55 000	24	20
35/45	48 000	28	23
35/55	43.000	31	26
50/55	40.000	33	28
55/65	38.000	35	29

Profondeur de plantation: normale.

Toujours vérifier le nombre de tubercules/kg pour une densité de plantation plus précise.

### Résistances

Mildiou du feuillage	38	● ● ● ● ●
Mildiou du tubercule	34	● ● ● ● ●
Alternaria	58	● ● ● ● ●
Gale commune	69	● ● ● ● ●
Gale poudreuse	63	● ● ● ● ●
Virus rattle du tabac	88	● ● ● ● ●
Virus Y	20	● ● ● ● ●
Yntn virus sur tubercule	99	● ● ● ● ●

#### Nématodes

Ro1/4	9	● ● ● ● ●
Ro2/3	3	● ● ● ● ●
Ro5	*7	● ● ● ● ●
Pa2		● ● ● ● ●
Pa3		● ● ● ● ●

#### Galle Verruqueuse

F1	10	● ● ● ● ●
F2	3	● ● ● ● ●
F6	3	● ● ● ● ●
F18	*1	● ● ● ● ●

### Fertilisation

- Adapter la fertilisation selon l'analyse de sol.
- Le fractionnement de l'azote n'apporte rien à la culture. L'azote peut être apporté en une seule fois.
- Azote (N): Besoins moyens (170-210 kg N/ha, reliquats inclus).
- Une haute teneur en phosphore est recommandée afin d'encourager le développement du système racinaire.
- Pour être en mesure de récolter tôt, nous déconseillons l'apport de fumure organique.
- COLOMBA est sensible à des carences en magnésium, il faut donc utiliser des engrais à base d'oligoéléments.

\* Données internes HZPC / Non testées par un Organisme officiel



## Conseils pour la production de pomme de terre de consommation TRADITIONAL FRES



### Plantation

- COLOMBA présente une dormance courte.
- Garder les plants en chambre froide pour prévenir le vieillissement physiologique et la déshydratation.
- Lors du dégermage, éviter la condensation sur les tubercules.
- COLOMBA réagit bien à la coupe de gros calibres. Il est conseillé de couper 3-4 semaines avant plantation.
- La variété présente une légère sensibilité au boulage, éviter de planter dans un sol trop froid.
- COLOMBA peut être cultivée sur tous types de sols.
- Nous recommandons de traiter également le sol contre le rhizoctone, en cas de situation à risque.



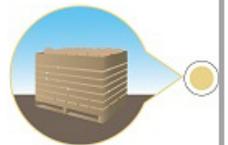
### Culture

- La levée est homogène, avec un bon développement du feuillage.
- La tubérisation est précoce.
- L'utilisation de la métribuzine est recommandée en pré-levée. En cas de traitement post-levée, nous recommandons l'application de faibles doses.
- Pour une bonne efficacité, adapter la dose de métribuzine en fonction des conditions météo.
- L'irrigation est recommandée en période de stress hydrique.
- Limiter l'apport d'eau en 2ème partie de cycle pour favoriser l'augmentation du taux de matière sèche.
- Utiliser un programme efficace pour prévenir le mildiou sur feuillage et tubercules.
- Des périodes de chaleur et de sécheresse peuvent entraîner la germination prématurée des tubercules.



### Défanage et Récolte

- Viser une teneur en matière sèche de 17 %.
- COLOMBA étant une variété hâtive, le défanage est facile.
- En général, COLOMBA présente une formation de la peau rapide.
- COLOMBA peut être récoltée 75-90 jours après la levée.
- Dans le cas d'une récolte avant sénescence ou avec un délai défanage-récolte très court, sécher et refroidir rapidement les tubercules pour garantir une bonne formation de la peau.



### Conservation

- COLOMBA est une variété hâtive et par conséquent, les ventes se font normalement dans les 2 mois suivant la récolte.
- Pour une période de conservation supérieure à 3 mois, un stockage réfrigéré est requis.
- Afin d'éviter une déshydratation importante, refroidir avec une faible amplitude thermique entre l'air de refroidissement et les tubercules.
- Réduire la température de 0,5°C à 0,7 °C par jour jusqu'à une température stable comprise entre 3°C et 4°C.
- Ventiler régulièrement, mais brièvement, afin de prévenir l'accumulation de CO2.
- Toute fluctuation de température, combinée à de la condensation, peut se traduire par une germination précoce et un risque plus élevé de gale argentée.
- Pour une longue conservation, l'emploi d'inhibiteurs de germination est conseillé.