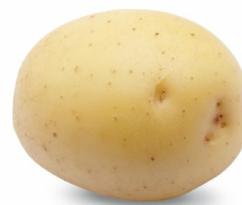




Produção de batata de consumo TRADITIONAL FRESH

- **Maturação e tuberização precoces**
- **Pele bastante atrativa e brilhante**
- **Bons resultados em diferentes tipos de climas**
- **Fixação precoce da pele**
- **Boa resistência à sarna comum**



Propriedades agronómicas

Maturação	81	Precoce
Periodo de dormencia	31	Curto
Produto final maturação	103	Moderado alto
Tamanho tubérculos	81	Grande calibre
Forma dos tubérculos		Redondo-oval / Oval
Numero de tubérculos		12-14
Cor da pele		Amarela
Polpa após cozinhar		Amarela
Tipo culinário		AB - Moderadamente firm
Peso de matéria seca/Aln		16,7% / 10,9%
Teor de matéria seca/Pes		298 / 1,063
Enegrecimento interno	5	Não sensível
Sens. ao Metribuzin	68	●●●●●
Formacao de Batatinhas	34	●●●●●



Cor da pele e carne



Tipo culinário



Maturação

Densidade de Plantação

Mercado: 40-70 mm.

Calibre	Densidade de plantação/ha	Distancia entre linhas	
		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

Profundidade de plantação: normal.

Verificar sempre a contagem de tubérculos para um cálculo correto.

Resistências

Mildio da folha	38	●●●●●	Res. verruga	F1	10	●●●●●
Mildio do tuberculo	34	●●●●●	F2	3	●●●●●	
Alternaria	58	●●●●●	F6	3	●●●●●	
Sarna comum	69	●●●●●	F18	*1	●●●●●	
Sarna pulvuro lenta	63	●●●●●				
Spraing	88	●●●●●				
PVY	20	●●●●●				
Yntn tolerancia tubérculos	99	●●●●●				
Res. aos nematodos						
Ro1/4	9	●●●●●				
Ro2/3	3	●●●●●				
Ro5	*7	●●●●●				
Pa2		●●●●●				
Pa3		●●●●●				

Fertilização

- Adaptar a fertilização em função das análises do solo.
- As aplicações fracionadas de azoto não acrescentam qualquer valor à cultura. Pode fazer-se uma única aplicação de azoto.
- Azoto (N): Aplicação média (170-210Kg N/Ha incluindo a disponibilidade no solo).
- Recomenda-se um nível elevado de Fósforo para reforçar o desenvolvimento do sistema radicular.
- Para um arranque precoce, não se aconselha a utilização de matéria orgânica.
- COLOMBA é suscetível à deficiência de Magnésio, por essa razão planear antecipadamente a fertilização.

* HZPC own analysis/no official analysis



Produção de batata de consumo TRADITIONAL FRESH



Preparação e Plantação

- COLOMBA tem uma dormência curta.
- Manter a semente em câmara frigorífica para prevenir o envelhecimento fisiológico e a desidratação.
- Ao descongelar, evitar a condensação nos tubérculos.
- COLOMBA reage bem ao corte dos grandes tubérculos, ótimo resultado, 3-4 semanas antes da plantação.
- A variedade tem uma ligeira suscetibilidade à formação de batatinhas, evitar plantar em solos muito frios.
- COLOMBA pode ser cultivada em todos os tipos de solo.
- Aplicar um tratamento no solo contra o Rhizoctonia em terrenos sensíveis.



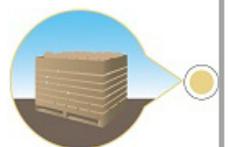
Cultivo

- Emergência uniforme, com um bom desenvolvimento da folhagem.
- A tuberação é precoce.
- Recomenda-se a utilização de Metribuzina em pré-emergência. Em caso de pós-emergência, utilizar doses mais baixas.
- "As condições climáticas têm uma forte influência no efeito da Metribuzina
- Aconselha-se a irrigação em condições secas.
- Limitar a irrigação numa segunda fase da cultura para estimular a acumulação de matéria seca.
- Utilizar um plano de tratamentos, devido ao elevado risco do Míldio da folha e do tubérculo.
- Condições quentes e secas podem produzir brotos.



Defenagem e Colheita

- Para obter teor de matéria seca de 17%.
- COLOMBA tem uma maturação bastante precoce, pelo que a dessecação não deverá causar problemas.
- Em geral COLOMBA tem uma boa separação (stolon) e bom encascamento.
- O arranque do COLOMBA pode ser feito após 75-90 dias.
- Em caso de arranque em verde ou pouco depois da queima, assegurar uma rápida secagem para uma pele firme.



Armazenamento

- COLOMBA é uma variedade precoce, pelo que a sua comercialização ocorre normalmente nos 2 meses subsequentes à sua colheita.
- Para um armazenamento superior a 3 meses, é necessária refrigeração.
- Prevenir a desidratação, arrefecer com uma pequena diferença entre o ar de refrigeração e a temperatura do produto.
- Reduzir a temperatura 0,5 °C-0,7 °C por dia, até um valor estável entre 3 °C e 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.
- Para um armazenamento a longo prazo, é necessário usar anti-abrolhantes.