



Conselhos gerais na produção de batata de consumo

- **Cozedura firme**
- **Boa produção**
- **Pele vermelha escura e brilhante**
- **Planta forte**
- **Sabor muito bom**



Propriedades agronómicas

Maturação	67	Semi precoce
Período de dormência	54	Moderadamente curto
Produto final maturação	97	Bom
Tamanho tubérculos	72	Pequeno
Forma dos tubérculos		Alongada-oval/Alongada
Numero de tubérculos		15-17
Cor da pele		Vermelha
Polpa após cozinhar		Amarela
Tipo culinário		A - Firme
Peso de matéria seca/Aln		20,9% / 15,1%
Teor de matéria seca/Pes		385 / 1,083
Enegrecimento interno	4	Não sensível
Sens. ao Metribuzin	50	● ● ● ● ● ●
Formação de Batatinhas	90	● ● ● ● ● ●



Cor da pele e carne



Tipo culinário



Maturação

Densidade de Plantação

Mercado: 35-55 mm.

Calibre	Densidade de plantação/ha	Distância entre linhas	
		75 cm	90 cm
28/35	55.000	24	20
35/45	48.000	28	23
45/50	38.000	35	29

Profundidade de plantação: normal.

Verificar sempre a contagem de tubérculos para um cálculo correto.

Resistências

Mildio da folha	51	● ● ● ● ● ●
Mildio do tuberculo	49	● ● ● ● ● ●
Alternaria	90	● ● ● ● ● ●
Sarna comum	60	● ● ● ● ● ●
Sarna pulvuro lenta	63	● ● ● ● ● ●
Spraing	95	● ● ● ● ● ●
PVY	35	● ● ● ● ● ●
Yntn tolerancia tubérculos	99	● ● ● ● ● ●

Res. aos nematodos

Ro1/4 *1	● ● ● ● ● ●
Ro2/3 *1	● ● ● ● ● ●
Ro5 *1	● ● ● ● ● ●
Pa2 *2	● ● ● ● ● ●
Pa3 *2	● ● ● ● ● ●

Res. verruga

F1	● ● ● ● ● ●
F2 *1	● ● ● ● ● ●
F6	● ● ● ● ● ●
F18	● ● ● ● ● ●

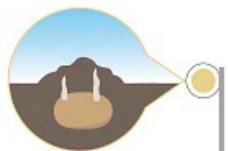
Fertilização

- Adaptar a fertilização em função das análises do solo.
- Aplicar 4/5 antes da plantação e 1/5 na cobertura.
- Ter em atenção o momento certo da fertilização para assegurar uma maturação natural da cultura.
- Azoto (N): Aplicação baixa (120-170Kg N/ha incluindo a disponibilidade no solo).
- Adubação com Fosfatos de acordo com a recomendação padrão.
- Ter em atenção a quantidade de fertilizante orgânico utilizado para evitar mineralizações tardias.

* HZPC own analysis/no official analysis



Conselhos gerais na produção de batata de consumo



Preparação e Plantação

- FRANCELINE tem uma dormência média.
- Manter a semente em câmara frigorífica para evitar a dominância apical.
- Permitir que a semente se adapte às condições locais antes da plantação.
- Se tiver um broto apical, retirar e plantar com pequenos brotos brancos.
- Plantar muito cedo pode aumentar o risco de deformação dos tubérculos devido a Rhizoctonia.
- Aconselha-se o tratamento da semente e do solo para o controlo da Rhizoctonia, sarna prateada e outros problemas de pele que possam aparecer. A Azoxistrobina é um produto de aplicação com bons resultados contra o aparecimento de muitos fungos.
- FRANCELINE pode ser cultivada em todos os tipos de solo.
- Os terrenos fortes necessitam de uma boa estrutura para evitar tubérculos deformados.
- Plantar com pequenos brotos brancos proporciona melhores resultados.



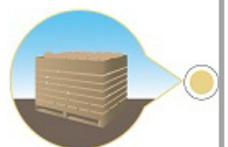
Cultivo

- Emergência uniforme, com um bom desenvolvimento da folhagem.
- 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"
- Irrigação resulta num produto mais uniforme e com melhor qualidade culinária.
- Utilizar um plano de tratamentos, devido ao elevado risco do Míldio da folha e do tubérculo.
- Utilizar, mais tarde durante o cultivo, produtos com uma forte proteção contra o Míldio do tubérculo.



Defenagem e Colheita

- Para obter teor de matéria seca de 18 %.
- Assegurar pelo menos 3 semanas entre a dessecação e o arranque para garantir uma pele resistente.
- Evitar danos mecânicos para melhorar o armazenamento.



Armazenamento

- Devido ao elevado número de tubérculos de calibres pequenos, assegurar uma ventilação suficiente durante o armazenamento para uma secagem adequada e evitar um rápido aumento de CO₂.
- É possível o armazenamento por um período curto à temperatura ambiente. A pele dos tubérculos deve estar totalmente formada antes do arranque.
- **ARMAZENAMENTO EM CÂMARA FRIGORÍFICA**
- 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, nunca inferior a 5 °C.
- O armazenamento a uma temperatura inferior à recomendada dará lugar ao aumento da edulcoração.
- 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.