



Consejos generales para la producción de consumo

- Muy buen gusto
- Carne amarilla oscura
- Elevado número de tubérculos
- Carne firme
- Alta resistencia al virus TRV



Propiedades agronómicas

Maduración	73	Semi-temprana
Período de dormencia	44	Corto
Producción	99	Bastante alta
Tamaño del tuberculo	70	Calibre pequeño
Forma		Oval / Alargada-oval
Número de tubérculos		15-17
Color de piel		Amarilla
Color carne cocinar		Amarilla oscuro
Tipo de cocion		A - Firme
Materia seca/Almidon %		19% / 13,1%
/Peso específico		345 / 1,073
Golpeo interno	4	No sensible
Sens. Metribuzin	54	● ● ● ● ●
Fenómeno patatitas	56	● ● ● ● ●



Color de piel y carne



Tipo de cocion



Maduración

Densidad de plantación

Calibre comercial: 40-65 mm.

Calibre	Densidad de plantación/ha	Distancia entre caballones	
		75 cm	90 cm
28/30	58.500	23	19
30/40	46.000	29	24
40/50	42.000	32	26
50/60	40.000	33	28

Profundidad de plantación: normal.

Comprobar siempre el número de tubérculos para un cálculo exacto.

Resistencias

Mildíu en planta	35	● ● ● ● ●
Mildíu en el tubérculo	76	● ● ● ● ●
Alternaria	40	● ● ● ● ●
Sarna común	54	● ● ● ● ●
Sarna verrugosa	50	● ● ● ● ●
Spraing	95	● ● ● ● ●
Virus Y	36	● ● ● ● ●
Tol. Yntn tubérculo	99	● ● ● ● ●

Res. a nemátodos		Roña	
Ro1/4 9	● ● ● ● ●	F1 9	● ● ● ● ●
Ro2/3 *3	● ● ● ● ●	F2 *1	● ● ● ● ●
Ro5 *1	● ● ● ● ●	F6 *1	● ● ● ● ●
Pa2	● ● ● ● ●	F18 *1	● ● ● ● ●
Pa3	● ● ● ● ●		

* Datos internos de HZPC / No probado por un Organismo oficial

Fertilización

- Adaptar el abonado a los análisis del suelo.
- Se aconseja una liberación lenta de nutrientes para incrementar el período de cultivo.
- Nitrógeno (N): aporte medio (170-210Kg N/ha incluido las reservas del suelo).
- Aplicar 2/3 antes de la plantación y 1/3 en cobertera.
- Fertilización con potasio y fosfato como recomendación general.
- El abono orgánico ayudará mantener el vigor del cultivo.



Consejos generales para la producción de consumo



Cultivo

- LA VIE tiene una dormencia media.
- Antes de la plantación, permitir que la semilla se aclimate a las condiciones locales.
- Sacar la semilla de los sacos/jumbos la primera semana después de la llegada y almacenar en una zona ventilada. Se permite una corriente de aire natural.
- Se recomienda tratar el tubérculo o el suelo contra rizoctonia, sarna plateada y otras enfermedades de la piel. Azoxystrobin en el suelo da buenos resultados contra hongos.
- La mejor calidad se obtiene en terrenos fértiles, de tipo arcilloso y de dureza media-fuerte.
- Evitar terrenos con alta susceptibilidad a la sarna común.
- Seguir las densidades de plantación aconsejadas, ya que LA VIE produce un elevado número de patatas por planta.



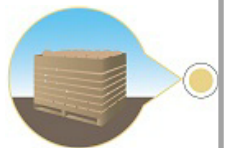
Período de cultivo

- La emergencia es uniforme, con un buen desarrollo de la planta.
- El uso de metribuzin se recomienda en preemergencia. En postemergencia utilizar dosis bajas.
- Las condiciones climáticas tienen una fuerte influencia en la efectividad del metribuzin, hay que adaptar la dosis según las circunstancias.
- Cuando hay riesgo de sarna común, regar el cultivo al inicio de la tuberización.
- Limitar el riego en la segunda parte del cultivo para asegurar la correcta fijación de la piel.
- Es muy recomendable el riego para asegurar una calidad superior.
- Utilizar un programa estricto para la protección contra Phytophthora, debido a la susceptibilidad en la planta.



Destrucción de las plantas

- Si se utiliza hidrazida maleica en LA VIE, deberá utilizarse cuando el tubérculo más pequeño mida 28 mm y la vegetación todavía esté verde.
- LA VIE tiene una piel delgada, prestar atención especial a la fijación de la piel.
- Mínimo tres semanas entre el quemado y la recogida para un correcto fijado de la piel.



Almacenamiento

- Una cosecha recolectada en buenas condiciones se puede enfriar rápidamente después de la primera cura.
- Debido al elevado número de tubérculos de calibres pequeños, asegurar una suficiente ventilación durante el almacenamiento para un secado adecuado y evitar un rápido aumento de CO₂.
- Es posible un almacenamiento corto a temperatura ambiente. Los tubérculos deben tener la piel totalmente fijada antes de la cosecha.
- Se requiere refrigeración para períodos de almacenamiento superiores a cuatro meses.
- Evitar la deshidratación, enfriar con una pequeña diferencia entre el aire de refrigeración y la temperatura del producto.
- Reducir la temperatura en 0,5-0,7 °C por día hasta un valor estable que no sea inferior a 4 °C.
- Ventilar de forma regular pero breve para prevenir la acumulación de CO₂.
- Cualquier fluctuación de temperatura combinada con condensaciones, puede dar lugar a brotaciones tempranas y un elevado riesgo a sarna plateada.
- Para almacenamientos largos se deben utilizar inhibidores de brotación.