



Produção de batata de consumo France

- Sabor muito bom
- Pele bastante atrativa e brilhante
- Número muito elevado de tubérculos
- Firme a cozer
- Adequada para uma armazenagem de longa duração



Propriedades agronômicas

Maturação	73	Semi precoce
Periodo de dormencia	44	Curto
Produto final maturação	99	Moderado alto
Tamanho tubérculos	70	Pequeno
Forma dos tubérculos		Oval / Alongada-oval
Numero de tubérculos		15-17
Cor da pele		Amarela
Polpa após cozinhar		Amarela escura
Tipo culinário		A - Firme
Peso de matéria seca/Aln		19% / 13,1%
Teor de matéria seca/Pes		345 / 1,073
Enegrecimento interno	4	Não sensível
Sens. ao Metribuzin	54	● ● ● ● ●
Formacao de Batatinhas	56	● ● ● ● ●



Cor da pele e carne



Tipo culinário



Maturação

Densidade de Plantação

Mercado: 40-65 mm.

Calibre	Densidade de plantação/ha	Distancia entre linhas	
		75 cm	90 cm
28/30	53.000	25	21
30/40	46.000	29	24
40/50	42.000	32	26
50/60	40.000	33	28

Profundidade de plantação: normal.

Verificar sempre a contagem de tubérculos para um cálculo correto.

Resistências

Mildio da folha	35	● ● ● ● ●
Mildio do tuberculo	76	● ● ● ● ●
Alternaria	40	● ● ● ● ●
Sarna comum	54	● ● ● ● ●
Sarna pulvulenta	50	● ● ● ● ●
Spraing	95	● ● ● ● ●
PVY	36	● ● ● ● ●
Yntn tolerancia tubérculos	99	● ● ● ● ●

Res. aos nematodos

Ro1/4	9	● ● ● ● ●
Ro2/3	*3	● ● ● ● ●
Ro5	*1	● ● ● ● ●
Pa2		● ● ● ● ●
Pa3		● ● ● ● ●

Res. verruga

F1	9	● ● ● ● ●
F2	*1	● ● ● ● ●
F6	*1	● ● ● ● ●
F18	*1	● ● ● ● ●

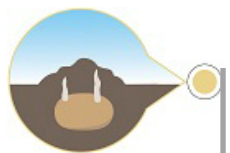
* HZPC own analysis/no official analysis

Fertilização

- Adaptar a fertilização em função das análises do solo.
- Consulte sempre as regras locais atuais sobre a fertilização das culturas.
- Azoto (N): Aplicação média (170-210Kg N/ha incluindo a disponibilidade no solo).
- Adubação com Potássio e Fosfatos de acordo com a recomendação padrão.
- A matéria orgânica ajuda a manter o vigor da cultura.



Produção de batata de consumo France



Preparação e Plantação

- Retirar as sementes dos sacos/Jumbos no prazo de uma semana após a receção e colocá-las numa área ventilada. Também é permitida uma corrente de ar natural.
- Aquecer corretamente a semente e plantar com pequenos grelos brancos.
- Aconselha-se o tratamento da semente para o controlo da Rhizoctonia, sarna prateada e outros problemas de pele que possam aparecer.
- A melhor qualidade obtém-se em solos argilosos e férteis.
- Evitar solos com risco elevado de sarna comum.
- Seguir o número de plantas/hectare aconselhado, já que LA VIE produz um maior número de tubérculos por planta.



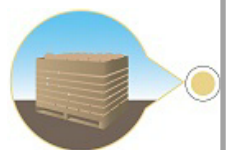
Cultivo

- 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
- Com o risco de Sarna comum, irrigar a cultura na iniciação dos tubérculos.
- Devido à pele fina, limitar a irrigação na segunda metade.
- Para assegurar níveis de qualidade elevados, a irrigação é fortemente recomendada.
- Utilizar um plano de tratamentos, devido ao elevado risco do Míldio da folha.



Defenagem e Colheita

- Em caso de utilização de hidrazida maleica, a sua aplicação deve ser efetuada quando o tubérculo mais pequeno tiver um diâmetro de 28 mm e uma folhagem ainda verde.
- LA VIE tem uma pele fina, ter em especial atenção o encascamento.
- Mínimo de 3 semanas entre a desecagem das plantas e o arranque para ter uma pele completamente firme.



Armazenamento

- Quando a colheita foi feita em boas condições, as batatas podem ser arrefecidas rapidamente após o primeiro tratamento.
- É possível o armazenamento por um período curto à temperatura ambiente. A pele dos tubérculos deve estar totalmente formada antes do arranque.
- Temperatura de armazenamento: 5 °C.
- 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, 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.
- Para um armazenamento a longo prazo, é necessário usar anti-abrolhantes.