



Producción de consumo TRADITIONAL FRESH

- Tubérculo de calibre y forma uniformes
- Buena tolerancia al golpeo
- Buena calidad culinaria
- Buena resistencia a la sarna común
- Buen almacenamiento



Propiedades agronómicas

Maduración	56	Semi- tardia
Producción	101	Bastante alta
Período de dormencia	60	Medio
Producción	100	Bastante alta
Tamaño del tuberculo	81	Calibre grande
Forma		Oval
Número de tubérculos		9-11
Color de piel		Roja
Color carne cocinar		Amarilla
Tipo de cocion		AB - Ligeramente firme
Materia seca/Almidon %		20,3% / 14,4%
/Peso específico		371 / 1,079
Golpeo interno	5	No sensible
Sens. Metribuzin	76	●●●●●
Fenómeno patatitas	83	●●●●●



Color de piel y carne



Tipo de cocion



Maduración

Densidad de plantación

Calibre	Densidad de plantación/ha	Distancia entre caballones	
		75 cm	90 cm
28/35	53.000	25	21
35/45	50.000	27	22
45/50	42.000	32	26
45/55	40.000	33	28
35/55	43.000	31	26
50/55	37.000	36	30
55/65	34.000	39	33

Profundidad de plantación: normal.

Comprobar siempre el número de tubérculos para un

Resistencias

Mildíu en planta	64	●●●●●
Mildíu en el tubérculo	74	●●●●●
Alternaria	69	●●●●●
Sarna común	72	●●●●●
Sarna verrugosa	69	●●●●●
Spraing	98	●●●●●
Virus Y	69	●●●●●
Tol. Yntn tubérculo	99	●●●●●

Res. a nemátodos		Roña	
Ro1/4 9	●●●●●	F1 10	●●●●●
Ro2/3 *1	●●●●●	F2 3	●●●●●
Ro5 *1	●●●●●	F6	●●●●●
Pa2	●●●●●	F18	●●●●●
Pa3	●●●●●		

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



Producción de consumo TRADITIONAL FRESH



Cultivo

- Dejar calentar la semilla correctamente y plantar con pequeños brotes blancos.
- Tratar siempre la semilla de MOZART contra rizoctonia.
- MOZART puede plantarse temprano, pero evitar plantar en condiciones frías.



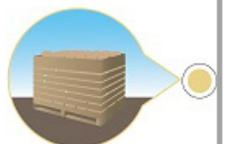
Período de cultivo

- El uso de metribuzin se recomienda en preemergencia. En postemergencia utilizar dosis bajas.
- Se aconsejan pulverizaciones preventivas contra Phytophthora.



Destrucción de las plantas

- Materia seca deseada del 19,5 %.
- Solo una cosecha con correcta maduración proporcionará un producto apto para un buen almacenamiento.
- MOZART se puede cosechar después de 120 días.
- MOZART tiene una piel delgada, prestar atención especial a la fijación de la piel.
- Mínimo cuatro semanas entre el quemado y la recogida para un correcto fijado de la piel.



Almacenamiento

- Temperatura de almacenamiento: 6 °C.
- Cualquier fluctuación de temperatura combinada con condensaciones, puede dar lugar a brotaciones tempranas y un elevado riesgo a sarna plateada.

Densidad de plantación

cálculo exacto.

Fertilización

- Adaptar el abonado a los análisis del suelo.
- Una disposición tardía de nitrógeno retrasará la senescencia y dará lugar a una pobre calidad culinaria.
- Nitrógeno (N): aporte medio (170-210Kg N/Ha incluido las reservas del suelo).

