



Conseils pour la production de pomme de terre de consommation TRADITIONAL FRES

- Tubercules réguliers en forme et calibre
- Bonne résistance aux coups bleus
- Bonne qualité culinaire
- Bonne résistance à la gale commune
- Bonne aptitude au stockage



Caractéristiques agronomiques

Maturité	56	Demi-tardive
Période de dormance	60	Moyenne
Rendement précoce	101	Moyen à élevé
Rendement à maturité	100	Moyen à élevé
Calibre	81	Gros
Forme		Oblong
Nombre de tubercules		9-11
Couleur de peau		Rouge
Chair après cuisson		Jaune
Type de cuisson		AB - Assez ferme
Matière sèche/Amidon %		20,3% / 14,4%
Poids sous l'eau/		371 / 1,079
Noircissement interne	5	Pas de sensibilité
Sens. à la Métribuzine	76	●●●●●○
Boulage	83	●●●●●●



Couleur de peau et chair



Type de cuisson



Maturité

Densité du peuplement

Calibre	Densité de plantation/ha	Inter-rangs	
		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

Profondeur de plantation: normale.

Toujours vérifier le nombre de tubercules/kg pour une

Résistances

Mildiou du feuillage	64	●●●●●○
Mildiou du tubercule	74	●●●●●○
Alternaria	69	●●●●●○
Gale commune	72	●●●●●●
Gale poudreuse	69	●●●●●○
Virus rattle du tabac	98	●●●●●●
Virus Y	69	●●●●●○
Yntn virus sur tubercule	99	●●●●●●
Nématodes		
Ro1/4	9	●●●●●●
Ro2/3	*1	●○●●●○
Ro5	*1	●○●●●○
Pa2		○●●●●○
Pa3		○●●●●○
Galle Verruqueuse		
F1	10	●●●●●●
F2	3	●○●●●○
F6		○●●●●○
F18		○●●●●○

* Données internes HZPC / Non testées par un Organisme officiel



Conseils pour la production de pomme de terre de consommation TRADITIONAL FRES



Plantation

- Bien réchauffer les plants. Planter au stade point blanc.
- Toujours traiter les plants de MOZART contre le rhizoctone.
- MOZART peut être plantée précocement, mais éviter de planter dans des conditions trop froides.



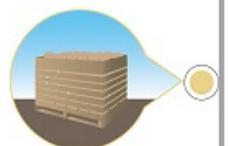
Culture

- L'utilisation de la métribuzine est recommandée en pré-levée. En cas de traitement post-levée, nous recommandons l'application de faibles doses.
- Un programme préventif anti-phytophthora est recommandé.



Défanage et Récolte

- Viser une teneur en matière sèche de 19,5 %.
- Seule une culture arrivée à maturité donnera un produit stockable.
- Durée de végétation de 120 jours.
- MOZART a une peau fine, attendre que la peau soit totalement formée.
- Respecter un délai défanage - récolte de 4 semaines minimum.



Conservation

- Température de stockage : 6 °C.
- Toute fluctuation de température, combinée à de la condensation, peut se traduire par une germination précoce et un risque plus élevé de gale argentée.

Densité du peuplement

densité de plantation plus précise.

Fertilisation

- Adapter la fertilisation selon l'analyse de sol.
- Une disponibilité trop tardive de l'azote retardera la sénescence et diminuera la qualité culinaire.
- Azote (N): Besoins moyens (170-210 kg N/ha, reliquats inclus).

