



Produção de batata de consumo TRADITIONAL FRESH

- Calibre e forma dos tubérculos uniformes
- Boa tolerância a golpes
- Boa qualidade culinária
- Boa resistência à sarna comum
- Boa capacidade de Armazenamento



Propriedades agronômicas

Maturação	56	Semi tardia
Rendimento precoce	101	Moderado alto
Periodo de dormencia	60	Medio
Produto final maturação	100	Moderado alto
Tamanho tubérculos	81	Grande calibre
Forma dos tubérculos		Oval
Numero de tubérculos		9-11
Cor da pele		Vermelha
Polpa após cozinhar		Amarela
Tipo culinário		AB - Moderadamente firm
Peso de matéria seca/Aln		20,3% / 14,4%
Teor de matéria seca/Pes		371 / 1,079
Enegrecimento interno	5	Não sensível
Sens. ao Metribuzin	76	● ● ● ● ●
Formacao de Batatinhas	83	● ● ● ● ●



Cor da pele e carne



Tipo culinário



Maturação

Densidade de Plantação

Calibre	Densidade de plantação/ha	Distancia entre linhas	
		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

Profundidade de plantação: normal.

Verificar sempre a contagem de tubérculos para um

Resistências

Mildio da folha	64	● ● ● ● ●
Mildio do tuberculo	74	● ● ● ● ●
Alternaria	69	● ● ● ● ●
Sarna comum	72	● ● ● ● ●
Sarna pulvulenta	69	● ● ● ● ●
Spraing	98	● ● ● ● ●
PVY	69	● ● ● ● ●
Yntn tolerancia tubérculos	99	● ● ● ● ●

Res. aos nematodos		Res. verruga	
Ro1/4 9	● ● ● ● ●	F1 10	● ● ● ● ●
Ro2/3 *1	● ● ● ● ●	F2 3	● ● ● ● ●
Ro5 *1	● ● ● ● ●	F6	● ● ● ● ●
Pa2	● ● ● ● ●	F18	● ● ● ● ●
Pa3	● ● ● ● ●		

* HZPC own analysis/no official analysis



Produção de batata de consumo TRADITIONAL FRESH



Preparação e Plantação

- Aquecer corretamente a semente e plantar com pequenos grelos brancos.
- Tratar sempre as sementes de MOZART e o solo contra Rhizoctonia.
- MOZART pode ser plantada mais cedo, mas evitando condições frias.



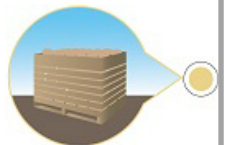
Cultivo

- Recomenda-se a utilização de Metribuzina em pré-emergência. Em caso de pós-emergência, utilizar doses mais baixas.
- Aconselham-se pulverizações preventivas contra o Míldio.



Defenagem e Colheita

- Para obter teor de matéria seca de 19,5 %.
- Apenas uma cultura com o ciclo completo garante boas condições para armazenamento.
- O arranque do MOZART pode ser feito após 120 dias.
- MOZART tem uma pele fina, ter em especial atenção o encascamento.
- Mínimo de 4 semanas entre a desecagem das plantas e o arranque para ter uma pele completamente firme.



Armazenamento

- Temperatura de armazenamento: 6 °C.
- Qualquer alteração da temperatura, em combinação com condensação, pode resultar num abrolhamento precoce e num elevado risco de aparecimento de Sarna prateada.

Densidade de Plantação

cálculo correto.

Fertilização

- Adaptar a fertilização em função das análises do solo.
- A disponibilidade tardia de azoto (N) irá atrasar a cultura e reduzir a qualidade culinária.
- Azoto (N): Aplicação média (170-210Kg N/Ha incluindo a disponibilidade no solo).

