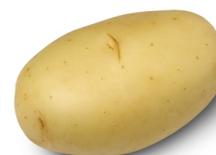




Produção de batata de consumo United Kingdom

- Sabor muito bom
- Muito apropriada para uma colheita precoce
- Tubérculos grandes
- Boa produção
- Calibre e forma dos tubérculos uniformes



Propriedades agronômicas

| | | |
|--------------------------|----|--------------------------|
| Maturação | 75 | Semi precoce |
| Período de dormência | 69 | Medio |
| Produto final maturação | 93 | Bom |
| Tamanho tubérculos | 84 | Grande calibre |
| Forma dos tubérculos | | Oval |
| Numero de tubérculos | | 9-11 |
| Cor da pele | | Amarela clara |
| Polpa após cozinhar | | Amarela clara |
| Tipo culinário | | B - Moderadamente farinô |
| Peso de matéria seca/Aln | | 18,9% / 13,1% |
| Teor de matéria seca/Pes | | 344 / 1,073 |
| Enegrecimento interno | 8 | Pouco sensível |
| Sens. ao Metribuzin | 78 | ●●●●●●●● |
| Formação de Batatinhas | 45 | ●●●●●●●● |



Cor da pele e carne



Tipo culinário



Maturação

Densidade de Plantação

Mercado: 65-85 mm.

Distância entre linhas
Calibre Densidade de plantação/ha 75 cm 90 cm

Resistências

| | | |
|----------------------------|----------|----------|
| Mildio da folha | 31 | ●●●●●●●● |
| Mildio do tuberculo | 81 | ●●●●●●●● |
| Alternaria | 90 | ●●●●●●●● |
| Sarna comum | 63 | ●●●●●●●● |
| Sarna pulvuro lenta | 56 | ●●●●●●●● |
| Spraing | 79 | ●●●●●●●● |
| PVY | 30 | ●●●●●●●● |
| Yntn tolerancia tubérculos | 99 | ●●●●●●●● |
| Res. aos nematodos | | |
| Ro1/4 2 | ●●●●●●●● | |
| Ro2/3 *1 | ●●●●●●●● | |
| Ro5 *1 | ●●●●●●●● | |
| Pa2 8 | ●●●●●●●● | |
| Pa3 8 | ●●●●●●●● | |
| Res. verruga | | |
| F1 10 | ●●●●●●●● | |
| F2 3 | ●●●●●●●● | |
| F6 3 | ●●●●●●●● | |
| F18 *1 | ●●●●●●●● | |

* HZPC own analysis/no official analysis

Fertilização

- Adaptar a fertilização em função das análises do solo.
- Aplicar 4/5 antes da plantação e 1/5 na cobertura.
- A matéria orgânica ajuda a manter o vigor da cultura.
- A utilização de um fertilizante orgânico tem um efeito positivo na produção.
- PANTHER é suscetível à deficiência de minerais, por essa razão planejar antecipadamente a fertilização.
- O Manganês e o Magnésio fortalecem a folhagem e previnem a morte prematura.
- Um fertilizante líquido com oligoelementos pode ser combinado com fungicidas contra o Míldio.



Produção de batata de consumo United Kingdom



Preparação e Plantação

- PANTHER tem uma boa dormência.
- Manter a semente em câmara frigorífica para evitar a dominância apical.
- Permitir que a semente se adapte às condições locais antes da plantação.
- Aconselha-se o tratamento da semente e do solo para o controlo da Rhizoctonia, sarna prateada e outros problemas de pele que possam aparecer. A Azoxistrobina é um produto de aplicação com bons resultados contra o aparecimento de muitos fungos.
- A melhor qualidade obtém-se em solos férteis leves.
- Plantação em solos quentes, não plantar muito cedo.
- Quando plantada em terrenos mais fortes, é importante ter uma boa estrutura.
- Plantar com pequenos brotos brancos proporciona melhores resultados.



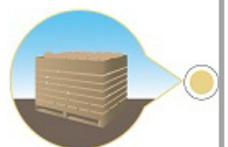
Cultivo

- Recomenda-se a utilização de Metribuzina em pré-emergência. Em caso de pós-emergência, utilizar doses mais baixas.
- Para assegurar níveis de qualidade elevados, a irrigação é fortemente recomendada.
- Irrigação resulta num produto mais uniforme e com melhor qualidade culinária.
- Utilizar um plano de tratamentos, devido ao elevado risco do Míldio da folha.



Defenagem e Colheita

- Usar produtos com um forte efeito, de forma a facilitar a separação da planta e tubérculo.
- Para que a pele dos tubérculos se mantenha brilhante e lisa, estes não devem ficar muito tempo no solo após a dessecagem.
- Assegurar pelo menos 3 semanas entre a dessecagem e o arranque para garantir uma pele resistente.
- PANTHER tem uma pele fina, ter em especial atenção o encascamento.
- PANTHER é muito resistente a golpes, exceto em condições extremas.
- Evitar danos mecânicos para melhorar o armazenamento.



Armazenamento

- Quando a colheita foi feita em boas condições, as batatas podem ser arrefecidas rapidamente após o primeiro tratamento.
- PANTHER tem uma boa dormência e boa capacidade de armazenamento.
- Armazenar o produto da colheita em câmara frigorífica.
- Ter em atenção o período de cicatrização.
- Temperatura de armazenamento: 3 °C.
- Uma temperatura estável durante o armazenamento previne o desenvolvimento de sarna prateada.
- Reduzir a temperatura 0,5 °C-0,7 °C por dia, até um valor estável entre 3 °C e 4 °C.
- Ventilar com regularidade para evitar acumulação de CO2.
- Evitar a condensação durante o armazenamento.

- **Resistente à *Globodera pallida***

