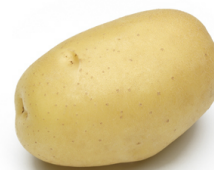




Produção de batata de consumo TRADITIONAL FRESH

- Adequada para diferentes tipos de mercado
- Tubérculos grandes
- Boa produção
- Calibre e forma dos tubérculos uniformes
- Boa tolerância a condições de seca



Propriedades agronômicas

Maturação	64	Semi tardia
Periodo de dormencia	80	Muito Longo
Produto final maturação	105	Alto
Tamanho tubérculos	83	Grande calibre
Forma dos tubérculos		Redondo-oval / Oval
Numero de tubérculos		9-11
Cor da pele		Amarela
Polpa após cozinhar		Amarela
Tipo culinário		B - Moderadamente farinô
Peso de matéria seca/Aln		19,3% / 13,5%
Teor de matéria seca/Pes		352 / 1,075
Enegrecimento interno	14	Moderado sensível
Sens. ao Metribuzin	78	● ● ● ● ●
Formacao de Batatinhas	60	● ● ● ● ●



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	45.000	30	25
35/45	40.000	33	28
35/55	38.000	35	29
50/55	37.000	36	30
55/65	35.000	38	32

Profundidade de plantação: normal.

Verificar sempre a contagem de tubérculos para um cálculo correto.

Resistências

Mildio da folha	50	● ● ● ● ●
Mildio do tuberculo	61	● ● ● ● ●
Alternaria	65	● ● ● ● ●
Sarna comum	65	● ● ● ● ●
Sarna pulvulenta	64	● ● ● ● ●
Spraing	73	● ● ● ● ●
PVY	27	● ● ● ● ●
Yntn tolerancia tubérculos	99	● ● ● ● ●

Res. aos nematodos

Ro1/4	8	● ● ● ● ●
Ro2/3	*3	● ● ● ● ●
Ro5	*1	● ● ● ● ●
Pa2	*4	● ● ● ● ●
Pa3	*1	● ● ● ● ●

Res. verruga

F1	10	● ● ● ● ●
F2	6	● ● ● ● ●
F6	7	● ● ● ● ●
F18	*1	● ● ● ● ●

* HZPC own analysis/no official analysis

Fertilização

- Adaptar a fertilização em função das análises do solo.
- Aplicar 2/3 antes da plantação e 1/3 na cobertura.
- Recomendam-se aplicações fracionadas de azoto para manter a planta vigorosa e obter tubérculos maiores.
- Azoto (N): Aplicação elevada (210-250Kg N/Ha incluindo a disponibilidade no solo).
- Não aplicar Potássio Clorídrico (KCl) menos de 6 semanas antes da plantação, aplicações tardias podem induzir níveis mais baixos de matéria seca.
- Uma aplicação de Potássio (Clorídrico) imediatamente antes da floração reduz a sensibilidade a golpes.



Produção de batata de consumo TRADITIONAL FRESH



Preparação e Plantação

- Manter a semente em câmara frigorífica para prevenir o envelhecimento fisiológico e a desidratação.
- Permitir que a semente se adapte às condições locais antes da plantação.
- "Não descongelar para evitar a ""formação de batatinhas""."
- 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.
- Para tubérculos de armazenamento a longo prazo são aconselhados tratamentos para controlar a sarna prateada. Pode ser utilizada a Azoxistrobina.
- A variedade tem uma ligeira suscetibilidade à formação de batatinhas, evitar plantar em solos muito frios.
- SYLVANA pode ser cultivada em todos os tipos de solo.
- Plantação em solos quentes, não plantar muito cedo.
- O pré-abrolhamento não é necessário, SYLVANA pode ser plantada com pequenos brotos brancos.



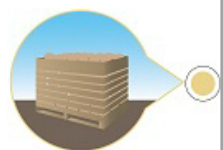
Cultivo

- A emergência é um pouco lenta, posteriormente a planta desenvolve-se bem.
- SYLVANA tem uma boa tolerância à seca.
- Utilizar produtos que tenham efeito no controlo da Alternaria solani e da Alternaria alternata.
- Utilizar um plano de tratamentos, devido ao elevado risco do Míldio da folha.
- Utilizar, mais tarde durante o cultivo, produtos com uma forte proteção contra o Míldio do tubérculo.



Defenagem e Colheita

- Em geral SYLVANA tem uma boa separação (stolon) e bom encascamento.
- SYLVANA é moderadamente suscetível a golpes. Reduzir a altura de queda e evitar danos mecânicos.
- Evitar danos mecânicos para melhorar o armazenamento.



Armazenamento

- SYLVANA tem uma boa dormência e boa capacidade de armazenamento.
- SYLVANA é ligeiramente suscetível a Phoma, pelo que é necessário ter em atenção uma boa cicatrização da pele. Uma descida brusca de temperatura aumentará o risco de Phoma.
- Secar rapidamente e manter o produto seco para evitar a sarna prateada.
- Ventilar com regularidade para evitar acumulação de CO2.
- Não armazenar a uma temperatura inferior a 5 °C.
- O armazenamento a uma temperatura muito baixa acelera o envelhecimento dos tubérculos.
- "Calibrar com cuidado, a variedade parece sensível a pequenas ""rachaduras"""