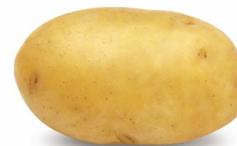




Producción de consumo RETAIL FRESH

- Apropriada para diferentes segmentos de mercado
- Carne amarilla oscura
- Buena calidad culinaria
- Variedad multifuncional
- Buen almacenamiento



Propiedades agronómicas

Maduración	63	Semi- tardia
Período de dormencia	70	Largo
Producción	97	Bien
Tamaño del tuberculo	83	Calibre grande
Forma		Oval / Alargada-oval
Número de tubérculos		9-11
Color de piel		Amarilla
Color carne cocinar		Amarilla
Tipo de cocion		B - Ligeramente harinos
Materia seca/Almidon %		20,9% / 15,1%
/Peso específico		385 / 1,083
Golpeo interno	18	Sensible
Sens. Metribuzin	61	●●●●●
Fenómeno patatitas	75	●●●●●



Color de piel y carne



Tipo de cocion



Maduración

Densidad de plantación

Calibre comercial: 40-70 mm.

Calibre	Densidad de plantación/ha	Distancia entre caballones	
		75 cm	90 cm
28/35	60.000	22	19
35/45	48.000	28	23
35/50	42.000	32	26
45/50	38.000	35	29

Profundidad de plantación: normal.

Comprobar siempre el número de tubérculos para un cálculo exacto.

Resistencias

Mildiú en planta	39	●●●●●
Mildiú en el tubérculo	70	●●●●●
Alternaria	76	●●●●●
Sarna común	52	●●●●●
Sarna verrugosa	47	●●●●●
Spraing	76	●●●●●
Virus Y	39	●●●●●
Tol. Yntn tubérculo	96	●●●●●

Res. a nemátodos

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

Roña

F1	10	●●●●●
F2	6	●●●●●
F6	6	●●●●●
F18		●●●●●

Fertilización

- Adaptar el abonado a los análisis del suelo.
- Aplicar 2/3 antes de la plantación y 1/3 en cobertera.
- Primera aplicación (de nitrógeno) en cobertera directamente tras el inicio de la tuberización.
- Nitrógeno (N): aporte medio (170-210Kg N/Ha incluido las reservas del suelo).
- No aplicar cloruro potásico (KCl) menos seis semanas antes de la plantación, ya que las aplicaciones tardías pueden provocar un menor contenido de materia seca.
- Fertilización con potasio y fosfato como recomendación general.
- Una aplicación de generosa de (cloruro de) potasio justo antes de la floración reduce la sensibilidad al golpeo.

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



Producción de consumo RETAIL FRESH



Cultivo

- VICTORIA tiene una buena dormencia.
- Antes de la plantación, permitir que la semilla se aclimate a las condiciones locales.
- Cuando se desbrote, evitar la condensación en los tubérculos.
- Se recomienda tratar el tubérculo o el suelo contra rizoctonia, sarna plateada y otras enfermedades de la piel. Azoxystrobin en el suelo da buenos resultados contra hongos.
- VICTORIA se puede cultivar en todo tipo de suelos.
- Plantar la semilla libre de condensaciones para evitar la propagación de enfermedades.
- Al plantar con yemas blanquecinas se obtienen los mejores resultados.



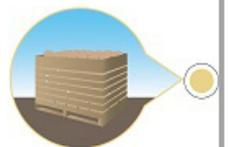
Período de cultivo

- La emergencia es uniforme, con un buen desarrollo de la planta.
- La tuberización es tardía.
- VICTORIA produce las patatas esparcidas por todo el caballón.
- El uso de metribuzin se recomienda en preemergencia. En postemergencia utilizar dosis bajas.
- Las condiciones climáticas tienen una fuerte influencia en la efectividad del metribuzin, hay que adaptar la dosis según las circunstancias.
- El riego proporciona un producto más uniforme con mejor calidad culinaria.
- Utilizar un programa estricto para la protección contra Phytophthora, debido a la susceptibilidad en la planta.



Destrucción de las plantas

- Materia seca deseada del 20,5 %.
- La destrucción de la planta con el follaje algo verde, dará lugar a una piel más brillante.
- Para mantener una piel brillante y suave, no se deben dejar los tubérculos demasiado tiempo en el suelo después de la destrucción de la planta.
- VICTORIA es moderadamente susceptible al golpeo. Reducir caídas de altura y evitar los daños mecánicos.



Almacenamiento

- VICTORIA tiene una dormencia larga y un buen almacenamiento.
- Secar rápidamente y mantener el producto seco para evitar la sarna plateada.
- Es posible un almacenamiento corto a temperatura ambiente. Los tubérculos deben tener la piel totalmente fijada antes de la cosecha.
- Para períodos de almacenamiento superiores a cinco meses, se requiere refrigeración.
- ALMACENAMIENTO EN CÁMARA FRIGORÍFICA
- Evitar la deshidratación, enfriar con una pequeña diferencia entre el aire de refrigeración y la temperatura del producto.
- Reducir la temperatura en 0,5-0,7 °C por día hasta un valor estable que no sea inferior a 4 °C.
- Ventilar de forma regular pero breve para prevenir la acumulación de CO2.
- Cualquier fluctuación de temperatura combinada con condensaciones, puede dar lugar a brotaciones tempranas y un elevado riesgo a sarna plateada.
- Para almacenamientos largos se deben utilizar inhibidores de brotación.