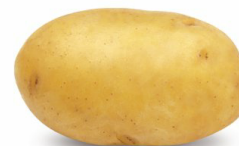




Produção de batata de consumo RETAIL FRESH

- Adequada para diferentes tipos de mercado
- Polpa amarela escura
- Boa qualidade culinária
- Variedade polivalente
- Boa capacidade de Armazenamento



Propriedades agronômicas

Maturação	63	Semi tardia
Periodo de dormencia	70	Longo
Produto final maturação	97	Bom
Tamanho tubérculos	83	Grande calibre
Forma dos tubérculos		Oval / Alongada-oval
Numero de tubérculos		9-11
Cor da pele		Amarela
Polpa após cozinhar		Amarela
Tipo culinário		B - Moderadamente farinif
Peso de matéria seca/Aln		20,9% / 15,1%
Teor de matéria seca/Pes		385 / 1,083
Enegrecimento interno	18	Sensível
Sens. ao Metribuzin	61	● ● ● ● ●
Formacao de Batatinhas	75	● ● ● ● ●



Cor da pele e carne



Tipo culinário



Maturação

Densidade de Plantação

Mercado: 40-70 mm.

Calibre	Densidade de plantação/ha	Distancia entre linhas	
		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

Profundidade de plantação: normal.

Verificar sempre a contagem de tubérculos para um cálculo correto.

Resistências

Mildio da folha	39	● ● ● ● ●
Mildio do tuberculo	70	● ● ● ● ●
Alternaria	76	● ● ● ● ●
Sarna comum	52	● ● ● ● ●
Sarna pulvulenta	47	● ● ● ● ●
Spraing	76	● ● ● ● ●
PVY	39	● ● ● ● ●
Yntn tolerancia tubérculos	96	● ● ● ● ●

Res. aos nematodos

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

Res. verruga

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

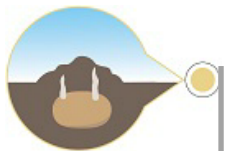
* HZPC own analysis/no official analysis

Fertilização

- Adaptar a fertilização em função das análises do solo.
- Aplicar 2/3 antes da plantação e 1/3 na cobertura.
- Primeira aplicação de azoto (N), imediatamente após o início da tuberização.
- Azoto (N): Aplicação média (170-210Kg 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.
- Adubação com Potássio e Fosfatos de acordo com a recomendação padrão.
- Uma aplicação de Potássio (Clorídrico) imediatamente antes da floração reduz a sensibilidade a golpes.



Produção de batata de consumo RETAIL FRESH



Preparação e Plantação

- VICTORIA tem uma boa dormência.
- Permitir que a semente se adapte às condições locais antes da plantação.
- Ao descongelar, evitar a condensação nos tubérculos.
- 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.
- VICTORIA pode ser cultivada em todos os tipos de solo.
- Plantar semente isenta de condensação para prevenir a contaminação de doenças.
- Plantar com pequenos brotos brancos proporciona melhores resultados.



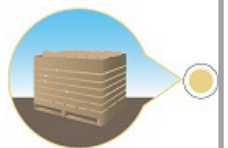
Cultivo

- Emergência uniforme, com um bom desenvolvimento da folhagem.
- A tuberação é tardia.
- VICTORIA desenvolve-se ao longo de todo o camalhão.
- Recomenda-se a utilização de Metribuzina em pré-emergência. Em caso de pós-emergência, utilizar doses mais baixas.
- "As condições climáticas têm uma forte influência no efeito da Metribuzina
- 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

- Para obter teor de matéria seca de 20,5 %.
- A dessecagem com as plantas ainda verdes resultará numa pele mais brilhante.
- Para que a pele dos tubérculos se mantenha brilhante e lisa, estes não devem ficar muito tempo no solo após a dessecagem.
- VICTORIA é moderadamente suscetível a golpes. Reduzir a altura de queda e evitar danos mecânicos.



Armazenamento

- VICTORIA tem uma boa dormência e boa capacidade de armazenamento.
- Secar rapidamente e manter o produto seco para evitar a sarna prateada.
- É possível o armazenamento por um período curto à temperatura ambiente. A pele dos tubérculos deve estar totalmente formada antes do arranque.
- Para um armazenamento superior a 5 meses, é necessária refrigeração.
- ARMAZENAMENTO EM CÂMARA FRIGORÍFICA
- Prevenir a desidratação, arrefecer com uma pequena diferença entre o ar de refrigeração e a temperatura do produto.
- Reduzir a temperatura 0,5 °C-0,7 °C por dia, nunca inferior a 4 °C.
- Ventilar com regularidade para evitar acumulação de CO₂.
- Qualquer alteração da temperatura, em combinação com condensação, pode resultar num abrolhamento precoce e num elevado risco de aparecimento de Sarna prateada.
- Para um armazenamento a longo prazo, é necessário usar anti-abrolhantes.