



Producción de consumo RETAIL FRESH

- **Muy buen gusto**
- **Buena producción**
- **Buena calidad para cocción**
- **Apropiada para diferentes segmentos de mercado**
- **Tubérculos de tamaño y forma uniformes**



Propiedades agronómicas

Maduración	74	Semi-temprana
Período de dormencia	67	Medio
Producción	103	Bastante alta
Producción	101	Bastante alta
Tamaño del tuberculo	81	Calibre grande
Forma		Oval
Número de tubérculos		9-11
Color de piel		Amarilla
Color carne cocinar		Amarilla clara
Tipo de coccion		AB - Ligeramente firme
Materia seca/Almidon %		18,6% / 12,8%
/Peso específico		337 / 1,072
Golpeo interno	11	Bastante sensible
Sens. Metribuzin	72	●●●●●○
Fenómeno patatitas	71	●●●●●○



Color de piel y carne



Tipo de coccion



Maduración

Densidad de plantación

Calibre comercial: 40-65 mm.

Calibre	Densidad de plantación/ha	Distancia entre caballones	
		75 cm	90 cm
28/35	60.000	22	19
35/50	44.000	30	25

Profundidad de plantación: normal.

Comprobar siempre el número de tubérculos para un cálculo exacto.

Resistencias

Mildió en planta	45	●●●●●○
Mildió en el tubérculo	72	●●●●●○
Alternaria	51	●●●●●○
Sarna común	51	●●●●●○
Sarna verrugosa	54	●●●●●○
Spraing	85	●●●●●○
Virus Y	38	●●●●●○
Tol. Yntn tubérculo	58	●●●●●○
Res. a nemátodos		
Ro1/4 *3		●●●●●○
Ro2/3 *1		●●●●●○
Ro5 *1		●●●●●○
Pa2		●●●●●○
Pa3 *1		●●●●●○
Roña		
F1 *8		●●●●●●●●
F2 *2		●●●●●○
F6		●●●●●○
F18		●●●●●○

Fertilización

- Adaptar el abonado a los análisis del suelo.
- Nitrógeno (N): aporte medio (170-210Kg N/Ha incluido las reservas del suelo).
- En suelos pobres en potasio, aplicar un abono a base de cloro (KCl) justo antes de la plantación, para mejorar la tolerancia al golpeo.
- Se recomienda un nivel alto de fósforo para fortalecer el desarrollo radicular.
- El abono orgánico ayudará mantener el vigor del cultivo.
- VIVALDI es susceptible a la deficiencia de magnesio, por lo tanto fertilizar con micro-elementos.

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



Producción de consumo RETAIL FRESH



Cultivo

- VIVALDI tiene una dormencia media.
- 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.
- VIVALDI se puede cultivar en todo tipo de suelos.
- La mejor calidad se obtiene en terrenos fértiles, de tipo arcilloso y de dureza media-fuerte.
- Al plantar con yemas blanquecinas se obtienen los mejores resultados.
- "VIVALDI es tolerante al fenómeno de las ""patatitas"", las plantaciones pueden ser tempranas."



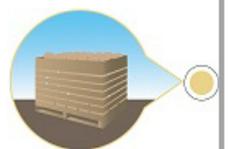
Período de cultivo

- La emergencia es uniforme, con un buen desarrollo de la planta.
- 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.
- Una sobredosis de nitrógeno da lugar a una mayor sensibilidad al mildiu.
- VIVALDI es sensible a Alternaria. Comenzar los tratamientos en el momento de la floración.
- Usar productos que tengan efecto en Alternaria solani y Alternaria alternata.



Destrucción de las plantas

- Materia seca deseada del 18,5 %.
- Prestar atención especial al destruir la planta, para tener una calidad culinaria óptima.
- 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.
- VIVALDI es moderadamente susceptible al golpeo. Reducir caídas de altura y evitar los daños mecánicos.
- Cosechar VIVALDI con cuidado, cuanto mayor es el contenido de materia seca, mayor es la sensibilidad al golpeo.



Almacenamiento

- VIVALDI tiene una buena dormencia, por lo tanto se puede hacer un almacenamiento a temperatura ambiental durante los primeros meses después de la cosecha.
- Para períodos de almacenamiento superiores a cinco meses, se requiere refrigeración.
- **ALMACENAMIENTO EN CÁMARA FRIGORÍFICA**
- En condiciones normales de recolección, la refrigeración puede empezar tres días después de la curación. Un producto fresco y seco es menos sensible a la sarna plateada.
- 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.