



Conseils pour la production de pomme de terre de consommation RETAIL FRESH

- Excellent goût
- Bon potentiel de rendement
- Bonne qualité culinaire
- Plusieurs segments de marché possibles
- Tubercules réguliers en forme et calibre



Caractéristiques agronomiques

Maturité	74	Demi-hâtive
Rendement précoce	103	Moyen à élevé
Période de dormance	67	Moyenne
Rendement à maturité	101	Moyen à élevé
Calibre	81	Gros
Forme		Oblong
Nombre de tubercules		9-11
Couleur de peau		Jaune
Chair après cuisson		Jaune clair
Type de cuisson		AB - Assez ferme
Matière sèche/Amidon %		18,6% / 12,8%
Poids sous l'eau/		337 / 1,072
Noircissement interne	11	Moyennement sensible
Sens. à la Métribuzine	72	●●●●●●●●
Bouillage	71	●●●●●●●●



Couleur de peau et chair



Type de cuisson



Maturité

Densité du peuplement

Objectif commercial: 40-65 mm.

Calibre	Densité de plantation/ha	Inter-rangs	
		75 cm	90 cm
28/35	60 000	22	19
35/50	44 000	30	25

Profondeur de plantation: normale.

Toujours vérifier le nombre de tubercules/kg pour une densité de plantation plus précise.

Résistances

Mildiou du feuillage	45	●●●●●●●●
Mildiou du tubercule	72	●●●●●●●●
Alternaria	51	●●●●●●●●
Gale commune	51	●●●●●●●●
Gale poudreuse	54	●●●●●●●●
Virus rattle du tabac	85	●●●●●●●●
Virus Y	38	●●●●●●●●
Yntn virus sur tubercule	58	●●●●●●●●

Nématodes		Galle Verruqueuse	
Ro1/4 *3	●●●●●●●●	F1 *8	●●●●●●●●
Ro2/3 *1	●●●●●●●●	F2 *2	●●●●●●●●
Ro5 *1	●●●●●●●●	F6	●●●●●●●●
Pa2	●●●●●●●●	F18	●●●●●●●●
Pa3 *1	●●●●●●●●		

* Données internes HZPC / Non testées par un Organisme officiel

Fertilisation

- Adapter la fertilisation selon l'analyse de sol.
- Azote (N): Besoins moyens (170-210 kg N/ha, reliquats inclus).
- Sur les sols pauvres en potassium, un apport de chlorure de potasse (KCl) juste avant la plantation permettra d'améliorer la tolérance aux coups bleus.
- Une haute teneur en phosphore est recommandée afin d'encourager le développement du système racinaire.
- La fumure organique aidera à maintenir une culture vigoureuse.
- VIVALDI est sensible à des carences en magnésium, il faut donc utiliser des engrais à base d'oligoéléments.



Conseils pour la production de pomme de terre de consommation RETAIL FRESH



Plantation

- VIVALDI présente une dormance moyenne.
- Le traitement des plants et/ou du sol est conseillé pour contrôler le rhizoctone, la gale argentée et d'autres maladies telluriques affectant la peau. Appliquer de l'azoxystrobine sur le sol donne de bons résultats sur beaucoup de champignons.
- VIVALDI peut être cultivée sur tous types de sols.
- La meilleure qualité sera obtenue sur des sols fertiles et légèrement argileux.
- Planter des plants au stade point blanc donne les meilleurs résultats.
- VIVALDI est tolérante au boulage, la plantation peut avoir lieu de façon précoce.



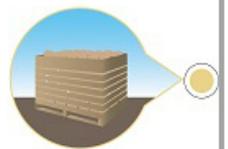
Culture

- La levée est homogène, avec un bon développement du feuillage.
- L'utilisation de la métribuzine est recommandée en pré-levée. En cas de traitement post-levée, nous recommandons l'application de faibles doses.
- Pour une bonne efficacité, adapter la dose de métribuzine en fonction des conditions météo.
- Une culture irriguée produira une récolte plus uniforme et de meilleure qualité culinaire.
- Une surfertilisation en azote peut entraîner une plus grande sensibilité au mildiou.
- VIVALDI est sensible à l'Alternaria. Commencer les traitements anti-alternaria au cours de la floraison.
- Utiliser des produits qui ont un effet sur Alternaria solani et Alternaria alternata.



Défanage et Récolte

- Viser une teneur en matière sèche de 18,5 %.
- Porter une attention particulière au défanage pour obtenir la meilleure qualité culinaire.
- Afin de garder une peau brillante et lisse, récoltez rapidement les tubercules après défanage.
- VIVALDI est modérément sensible aux coups bleus. Diminuer la hauteur de chute et éviter les endommagements mécaniques.
- Récolter avec soin, lorsque les taux de matière sèche sont élevés, VIVALDI peut être sensible aux coups bleus.



Conservation

- VIVALDI a une bonne dormance. Par conséquent, un stockage à température ambiante peut être utilisé pendant les premiers mois suivant la récolte.
- Pour une période de conservation supérieure à 5 mois, un stockage réfrigéré est requis.
- STOCKAGE AU FRIGO
- Récolter dans de bonnes conditions, le stockage réfrigéré peut démarrer très tôt (3 jours) après la première cicatrisation. Nous maîtriserons ainsi la prolifération de la gale argentée.
- Afin d'éviter une déshydratation importante, refroidir avec une faible amplitude thermique entre l'air de refroidissement et les tubercules.
- Réduire la température de 0,5°C à 0,7°C par jour jusqu'à une valeur stable pas plus basse que 4°C.
- Ventiler régulièrement, mais brièvement, afin de prévenir l'accumulation de CO2.
- Toute fluctuation de température, combinée à de la condensation, peut se traduire par une germination précoce et un risque plus élevé de gale argentée.