



## Produção de batata de consumo RETAIL FRESH

- Sabor muito bom
- Boa produção
- Boa qualidade culinária
- Adequada para diferentes tipos de mercado
- Calibre e forma dos tubérculos uniformes



### Propriedades agronômicas

|                          |     |                         |
|--------------------------|-----|-------------------------|
| Maturação                | 74  | Semi precoce            |
| Rendimento precoce       | 103 | Moderado alto           |
| Periodo de dormencia     | 67  | Medio                   |
| Produto final maturação  | 101 | Moderado alto           |
| Tamanho tubérculos       | 81  | Grande calibre          |
| Forma dos tubérculos     |     | Oval                    |
| Numero de tubérculos     |     | 9-11                    |
| Cor da pele              |     | Amarela                 |
| Polpa após cozinhar      |     | Amarela clara           |
| Tipo culinário           |     | AB - Moderadamente firm |
| Peso de matéria seca/Aln |     | 18,6% / 12,8%           |
| Teor de matéria seca/Pes |     | 337 / 1,072             |
| Enegrecimento interno    | 11  | Moderado sensível       |
| Sens. ao Metribuzin      | 72  | ● ● ● ● ●               |
| Formacao de Batatinhas   | 71  | ● ● ● ● ●               |



Cor da pele e carne



Tipo culinário



Maturação

### Densidade de Plantação

Mercado: 40-65 mm.

|         |                           | Distancia entre linhas |       |
|---------|---------------------------|------------------------|-------|
| Calibre | Densidade de plantação/ha | 75 cm                  | 90 cm |
| 28/35   | 60.000                    | 22                     | 19    |
| 35/50   | 44.000                    | 30                     | 25    |

Profundidade de plantação: normal.

Verificar sempre a contagem de tubérculos para um cálculo correto.

### Resistências

|                            |    |           |
|----------------------------|----|-----------|
| Mildio da folha            | 45 | ● ● ● ● ● |
| Mildio do tuberculo        | 72 | ● ● ● ● ● |
| Alternaria                 | 51 | ● ● ● ● ● |
| Sarna comum                | 51 | ● ● ● ● ● |
| Sarna pulvulenta           | 54 | ● ● ● ● ● |
| Spraing                    | 85 | ● ● ● ● ● |
| PVY                        | 38 | ● ● ● ● ● |
| Yntn tolerancia tubérculos | 58 | ● ● ● ● ● |

| Res. aos nematodos | Res. verruga |
|--------------------|--------------|
| Ro1/4 *3           | F1 *8        |
| Ro2/3 *1           | F2 *2        |
| Ro5 *1             | F6           |
| Pa2                | F18          |
| Pa3 *1             |              |

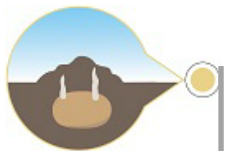
\* HZPC own analysis/no official analysis

### Fertilização

- Adaptar a fertilização em função das análises do solo.
- Azoto (N): Aplicação média (170-210Kg N/ha incluindo a disponibilidade no solo).
- Em solos pobres em potássio, aplicar Fertilizante Clorídrico (KCl) antes da plantação para aumentar a resistência a golpes.
- Recomenda-se um nível elevado de Fósforo para reforçar o desenvolvimento do sistema radicular.
- A matéria orgânica ajuda a manter o vigor da cultura.
- VIVALDI é suscetível à deficiência de Magnésio, por essa razão planejar antecipadamente a fertilização.



## Produção de batata de consumo RETAIL FRESH



### Preparação e Plantação

- VIVALDI tem uma dormência média.
- 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.
- VIVALDI pode ser cultivada em todos os tipos de solo.
- A melhor qualidade obtém-se em solos argilosos e férteis.
- Plantar com pequenos brotos brancos proporciona melhores resultados.
- "VIVALDI é tolerante à ""formação de batatinhas""", a plantação pode ser efetuada mais cedo."



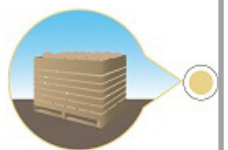
### Cultivo

- Emergência uniforme, com um bom desenvolvimento da folhagem.
- 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.
- Uma sobredosagem de Azoto (N) resultará numa maior sensibilidade ao Míldio.
- VIVALDI é suscetível à Alternaria. Começar tratamento no período da floração.
- Utilizar produtos que tenham efeito no controlo da Alternaria solani e da Alternaria alternata.



### Defenagem e Colheita

- Para obter teor de matéria seca de 18,5 %.
- Ter em especial atenção o momento ideal para a dessecagem da cultura, para obter a melhor qualidade culinária.
- Para que a pele dos tubérculos se mantenha brilhante e lisa, estes não devem ficar muito tempo no solo após a dessecagem.
- VIVALDI é moderadamente suscetível a golpes. Reduzir a altura de queda e evitar danos mecânicos.
- Colher VIVALDI com cuidado, com teores matérias secas mais elevados pode ser sensível a golpes.



### Armazenamento

- VIVALDI tem uma boa dormência, pelo que pode ser efetuado um armazenamento à temperatura ambiente nos primeiros meses posteriores à colheita.
- Para um armazenamento superior a 5 meses, é necessária refrigeração.
- ARMAZENAMENTO EM CÂMARA FRIGORIFICA
- Em condições normais de arranque, o arrefecimento pode ser feito após 3 dias de tratamento. Um produto fresco e seco é menos sensível à sarna prateada.
- 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.