



Variété à peau rouge présentant une bonne proportion de gros calibres, bien adaptée pour une frite ménagère.

Caractéristiques de la variété

- Croisement* 🟡 Hybride*Hybride.
Maturité 🟡 Demi hâtive à demi tardive.
Tubercule 🟡 Oblong, peau rouge et chair jaune pâle.
Plante 🟡 Feuillage vert foncé, fleur violette.
Rendement 🟡 Bon.
Matière sèche 🟡 De 20 à 21 %.
Qualité culinaire 🟡 Bonne qualité culinaire, adaptée en fritable ménagère.
Dormance 🟡 Bonne notation 7 (1 très faible - 9 très forte).

Maladie

- Sensibilité* 🟠 Surveillez les dates de sporulation afin de positionner les traitements à base de cuivre et de limiter les attaques de mildiou sur son feuillage.
Résistance 🟠 Résistante au nématode doré et mildiou du tubercule.

Itinéraire technique

Travail du sol et désherbage 🟡 Passage de herse étrille pour désherber et démonter la butte. Deuxième buttage qui affine la terre, couvre et élimine les mauvaises herbes. Deuxième passage de herse étrille (avant le stade feuillage 10 cm de hauteur). Deux buttages successifs pour remonter la terre, couvrir et éliminer les mauvaises herbes. Désherbage manuel si nécessaire.

Protection phytosanitaire 🟡 Protection par la bouillie bordelaise. Différentes formulations : Sulfate de cuivre ou Oxychlorure. L'adhérence peut être améliorée par adjonction de mouillant (huiles végétales). Suivre les avertissements agricoles (dates de sporulation), travailler en préventif. Le cuivre a une action de contact. Le produit est lessivé à 20 mm de pluie. Renouveler dès que les 20 mm sont dépassées. (Réglementation : 6 Kg de cuivre/ha/an).

Fertilisation 🟡 Analyse reliquat azoté indispensable. Besoins globaux : à déduire suivant les reliquats.

Azote : 180 unités (100% de l'apport avant buttage).
Acide phosphorique : 100 à 120 unités.
Potasse : 300 à 320 unités.
Magnésie : 80 à 100 unités.

Densité 🟡 28/35 : 40 à 42 000 pieds/ha
35/50 : 35 à 37 000 pieds/ha

Ces recommandations doivent être adaptées selon les régions de production, pour plus d'informations, contactez Thierry Rondeaux : thierry.rondeaux@desmazieres.fr

