MELODY

Consigli per la coltivazione

Utilizzazione: Patate da consumo fresco
Per lungo stoccaggio

Caratteristiche:

Maturazione	6.0
Colore della buccia	LG
Colore della pasta	7
Forma del tubero	O
Profondità degli occhi	8
Regolarità dei tuberi	8
Calibro tubero	7.5
Calibratura	8
Percentuale di materia secca	20.5
Qualità di consumo	8B/BC
Dormienza	8

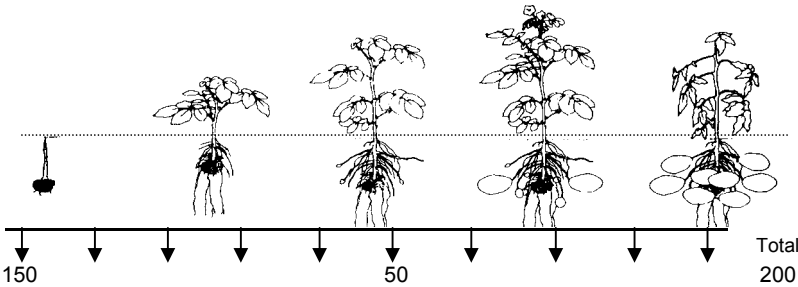
Commenti:
9 = positivo …. 1 = negativo
Colore della pasta: 8 = gialla …. 4 = bianca
Colore della buccia: L = Chiara, D = Scura, G = Gialla, R = Rossa, W=bianca
Forma del tubero. R = Tondeggiante, O = Ovale, L = Lungo
Tipo di cottura: A = consistente …. D = molto farinosa

Distanza fra le piante

Calibro	Distanza tra solchi 75 cm	Piante/ettaro (x 1000)
28/35	20	66,7
35/50	28	47,6
35/55	30	44,4
50/55	33	40,4

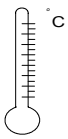
Fertilizzazione (kg/ha) :

Dipende della scorta nel suolo



			Totale
Azoto:	(N)	150 50	200
Fosfato:	(P_2O_5)	110	110
Potassio:	(K_2O)	230	230

Stoccaggio:



5 °C
7 Mesi

Resistenza:

Accartocciamento	8
Virus - A	8
Virus- X	8.5
Virus-Yn	7.5
Virus-Yntn	R
Peronospera sul cespo	5.5
Peronospera sui tuberi	7.5
cancro	O1
Nematodo delle patate	Ro1
Scabbia comune	7.5
"spraing"	7
Maculatura blu interna	7.5
Seconda crescita	7.5

Commenti:
R = Resistente …. 1 = molto sensibile
Ro(x) = Globodera Rostochiensis pathotype (x)
Pa(x) = Globodera Pallida pathotype (x)
(wv)O1 = (poco sensibile) al cancro (Fysio1)

Svegliare bene il seme
Dopo la raccolta asciugare le patate al pìu presto mediante ventilazione
Prestare attenzione all'uso di antigermogliante chimico immediatamente dopo la raccolta
Melody è suscettibile al virus TNV (suberosi della buccia)

C. Meijer B.V. non è responsabile per le eventuali conseguenze negative derivate dei nostri consigli