

MUSICA

Consigli per la coltivazione



Utilizzazione: Patate da consumo fresco

Caratteristiche:

Maturazione	7
Colore della buccia	G
Colore della pasta	8
Forma del tubero	L/LO
Profondità degli occhi	7.5
Regolarità dei tuberi	7
Calibro tubero	7.5
Calibratura	8
Percentuale di materia secca	19
Qualità di consumo	8A
Dormienza	4.5

Commenti:

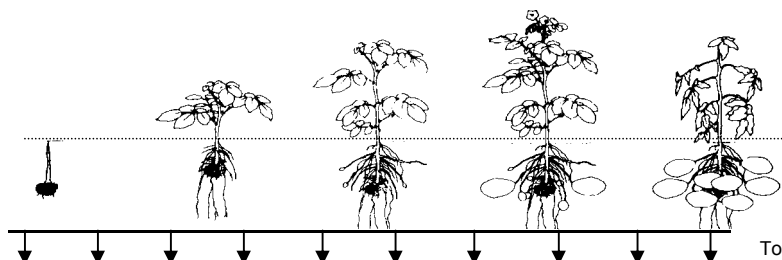
9 = positivo 1 = negativo
 Colore della pasta: 8 = gialla 4 = bianca
 Colore della buccia: L = Chiara, D = Scura, G = Gialla, R = Rossa, W=bianca
 Forma del tubero. R = Tondeggiante, O = Ovale, L = Lungo
 Tipo di cottura: A = consistente D = molto farinosa

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) :

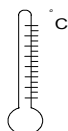
Dipende della scorta nel suolo



Azoto:	(N)	200	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	Totale	250
Fosfato:	(P ₂ O ₅)	110									110
Potassio:	(K ₂ O)	230									230

Al fine di prevenire delle carenze nutritive minerali, somministrare nei tempi dovuti i seguenti elementi B, Mg, Mn, S.

Stoccaggio:



4 °C
6 Mesi

Resistenza:

Accartocciamento	7
Virus - A	7
Virus- X	8
Virus-Yn	8
Virus-Yntn	R
Peronospera sul cespo	4
cancro	r1
Nematodo delle patate	Ro1,2,3,Pa2
Scabbia comune	6.5
"spraing"	6.5
Maculatura blu interna	8
Seconda crescita	6.5

Commenti:

R = Resistente 1 = molto sensibile
 Ro(x) = Globodera Rostochiensis pathotype (x)
 Pa(x) = Globodera Pallida pathotype (x)
 (w) r1 = (leggero sensibile) resistente al cancro Fysio1