

# ROOSTER

La variété N°1 en Irlande!



**Parenté:** OP 2532/64 x Pentland Ivory  
**Maturité:** Demie-hâtive  
**Catégorie culinaire:** C  
**Marché:** Frais / Frites

Elle combine d'excellentes caractéristiques pour la production et pour le stockage avec une polyvalence en cuisine: cuisson à l'eau, purée, pommes de terre sautées, frites ménagères. Une bonne préparation du plant est conseillée pour obtenir une bonne récolte.



## Caractéristiques du tubercule

<b>Forme:</b>	Oblong long
<b>Couleur de la peau:</b>	Rouge
<b>Couleur de la chair:</b>	Jaune
<b>Profondeur des yeux:</b>	Superficielle
<b>Dormance:</b>	Normale (6)
<b>Matière sèche:</b>	Environ 22%
<b>Aptitude au stockage:</b>	Excellent
<b>Endommagements:</b>	6
<b>Coups bleus:</b>	6
<b>Rendement:</b>	Très bon

## Résistances aux maladies et ravageurs

<b>Gale commune:</b>	6
<b>Gale poudreuse:</b>	6
<b>Mildiou du feuillage:</b>	4
<b>Mildiou du tubercule:</b>	6
<b>Jambes noires:</b>	7
<b>Galle verruqueuse:</b>	T
<b>PCN Ro1:</b>	S
<b>PCN pallida:</b>	S

## Conseils de culture

- Peu résistante à l'égermage. La gestion du mildiou est importante surtout en début de végétation. Il est important de soigner la gestion au stockage pour limiter les dégâts de gale argentée.
- Métribuzine peut être utilisée uniquement en prélevée.

## Légende

### Echelle de 1 à 9

(9 étant le plus souhaitable)

T = Tolérant

R = Résistant

S = Sensible

ND = Non Disponible

### Catégorie culinaire

A = ferme

B = plutôt ferme

C = farineux

D = très farineux