

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: caisson 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

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

Résistances aux maladies et ravageurs

Gale commune:	6
Gale poudreuse:	6
Mildiou du feuillage:	4
Mildiou du tubercule:	6
Jambes noires:	7
Galle verruqueuse:	T
PCN Ro1:	S
PCN pallida:	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)	Catégorie culinaire
T = Tolérant	A = ferme
R = Résistant	B = plutôt ferme
S = Sensible	C = farineux
ND = Non Disponible	D = très farineux