

MAVERICK

MAVERICK est à bon potentiel de rendement et fait des tubercules de gros calibre même en années sèches. Excellente frite de garde car elle sucre peu en long stockage et a une longue dormance. Valeur agro environnementales intéressante avec des besoins en azote plutôt bas et une bonne tolérance aux stress hydriques.



Caractéristiques du tubercule

Forme:	Oblong allongé
Couleur de la peau:	Jaune
Couleur de la chair:	Jaune clair
Profondeur des yeux:	Superficielle
Dormance:	Longue (7)
Matière sèche:	21.5%
Aptitude au stockage:	Bonne
Coups:	5
Coups bleus:	5
Rendement:	Très élevé
Nombre tubercules/plante:	10

Résistances aux maladies et ravageurs

Gale commune:	5
Gale poudreuse:	3
Mildiou du feuillage:	5
Mildiou du tubercule:	3
Jambes noires:	5
Gale verruqueuse:	S
PCN Ro1:	R
PCN pallida:	n/a

Conseils de culture

- Besoins totaux en azote de 240 unités. Limiter les apports d'azote pour optimiser la qualité de la récolte
- En situation irriguée, limiter les apports d'eau.
- Un sporicide est fortement préconisé avant et/ou au défanage.

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

Parenté: Santana x Caspar
Maturité: Demie tardive (5)
Catégorie culinaire: C
Marché: frais / frites