



EUROPLANT

ALLIANS




## Patata semi-temprana de primera calidad para ensalada

- ✓ Carne de color amarillo intenso
- ✓ Bonita forma oblonga y piel fina
- ✓ 1ª Variedad para agricultura ecológica
- ✓ Alta calidad tras cocinado

[www.europlant.biz](http://www.europlant.biz)

ALLIANS - tubérculos atractivos con piel lisa y excelente calidad culinaria

Recomendaciones de cultivo				
<b>Requisitos del campo</b>	Recomendable un terreno bueno a medio; evitar las áreas susceptibles a sarna común			
<b>Siembra</b> 	<b>Calibre 35/50</b>	<b>Distancia entre plantas</b>		<b>Tubérculos por hectárea</b>
		<b>75 cm</b>	<b>90 cm</b>	
		28-30 cm	23-25 cm	
	<b>Profundidad (siembra)</b>	Siembra 2 cm mas profunda en terrenos con alto rendimiento (max. 17 cm profundidad)		
	<b>Preparación (semilla)</b>	Buena dormancia; sensible a rotura de brotes; un breve choque térmico 3-4 días en presiembra es beneficioso		
<b>Tratamiento de la semilla</b>	Solicite asesoramiento: sensible a ciertos ingredientes activos			
<b>Herbicidas</b>	Sensibilidad media a metribuzina en post-emergencia			
<b>Sanidad foliar</b>	Buena sanidad foliar, aunque se recomienda el uso regular de fungicidas			
<b>Cosecha</b>	Tubérculo sensible, por lo tanto ligeramente propenso a daños; extraer suavemente del suelo			
Fertilización incl. abonado del anterior cultivo para un rendimiento medio				
<b>Nitrógeno (N)</b>	bajo - en comparación con el estándar local (2/3 abonado de fondo y 1/3 en cobrtera)			
<b>Fósforo (P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>)</b>	100 kg/ha (Fosfato soluble en agua en la siembra)			
<b>Potasio (K<sub>2</sub>O)</b>	350-270 kg/ha (Acepta hasta 80 kg/ha en forma de cloruro; en suelos más ligeros fraccionar dosis)			
<b>Magnesio (MgO)</b>	70 kg/ha (Para asegurar rendimiento y calidad)			
Características varietales				
<b>Madurez</b>	semiprecoz	<b>Tubérculo</b> Forma del tubérculo Profundidad de ojos Color de la carne Color de la piel Tipo de piel Tuberización	oblonga - alargada superficiales amarilla oscura amarilla lisa media - alta	
<b>Tipo culinario</b>	A			
<b>Calidad para el consumo</b>	Variedad de carne firme para ensalada; excelso sabor y estructura fina			
<b>Rendimiento</b>	Alto rendimiento, tubérculos de calibre uniforme y tamaño medio	<b>Resistencias</b> PCN (Nemátodos) Sarna verrugosa	Ro1, Ro4 1 (a)	
<b>Desarrollo inicial</b>	Inicialmente dubitativo; posteriormente vigoroso	<b>Sensibilidades</b> Sarna común Necrosis Golpe interno Daños mecánicos	media - alta baja baja baja - media	
<b>Almacenamiento</b>	Alta dormición; adecuada para almacenamientos a largo plazo			

(a) baja sensibilidad

Todos los detalles se basan en pruebas de variedades certificadas y en nuestra propia experiencia. Sin embargo, como las patatas son productos naturales, no podemos asumir ninguna responsabilidad por estos datos. (09/2023)