



EUROPLANT

ISABELIA



Variedad precoz de carne firme

- ✓ Carne de color amarillo intenso
- ✓ Piel fina y lisa con ojos superficiales
- ✓ Muy sabrosa
- ✓ Adecuada para almacenar

ISABELIA - ¡La perfección culinaria!

Recomendaciones de cultivo				
Requisitos del campo		Recomendable un terreno bueno a medio; evitar las áreas susceptibles a sarna común		
Siembra 	Calibre 35/50	Distancia entre plantas		Tubérculos por hectárea
		75 cm	90 cm	
		32-34 cm	27-28 cm	40.400
	Profundidad (siembra)	Estándar		
	Preparación (semilla)	Buena dormancia; sensible a rotura de brotes; un breve choque térmico 3-4 días en presiembra es beneficioso		
	Tratamiento de la semilla	Solicite asesoramiento: sensible a ciertos ingredientes activos		
Herbicidas		Sensibilidad media a Metribuzina en post-emergencia		
Sanidad foliar		Buena sanidad foliar media		
Cosecha		Estándar		
Fertilización incl. abonado del anterior cultivo para un rendimiento medio				
Nitrógeno (N)		medio - similar al estándar local (2/3 abonado de fondo y 1/3 en cobertera)		
Fósforo (P ₂ O ₅)		100 kg/ha (Fosfato soluble en agua en la siembra)		
Potasio (K ₂ O)		350-270 kg/ha (Acepta hasta 80 kg/ha en forma de cloruro; en suelos más ligeros fraccionar dosis)		
Magnesio (MgO)		70 kg/ha (Para asegurar rendimiento y calidad)		
Características varietales				
Madurez	precoz	Tubérculo Forma del tubérculo Profundidad de ojos Color de la carne Color de la piel Tipo de piel Tuberización	oblonga corta superficiales amarilla oscura amarilla lisa alta	
Tipo culinario	A - B			
Calidad para el consumo	Especial cocer, sabrosa y con muy baja decoloración tras la cocción	Resistencias PCN (Nemátodos)	Ro1 (9), Ro4 (9)	
		Sensibilidades Sarna común Necrosis Golpe interno Daños mecánicos	media - alta muy baja muy baja muy baja - baja	
Rendimiento	Alta producción con un buen calibre comercial			
Desarrollo inicial	Inicialmente dubitativo; posteriormente vigoroso			
Almacenamiento	Buena dormición			

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)