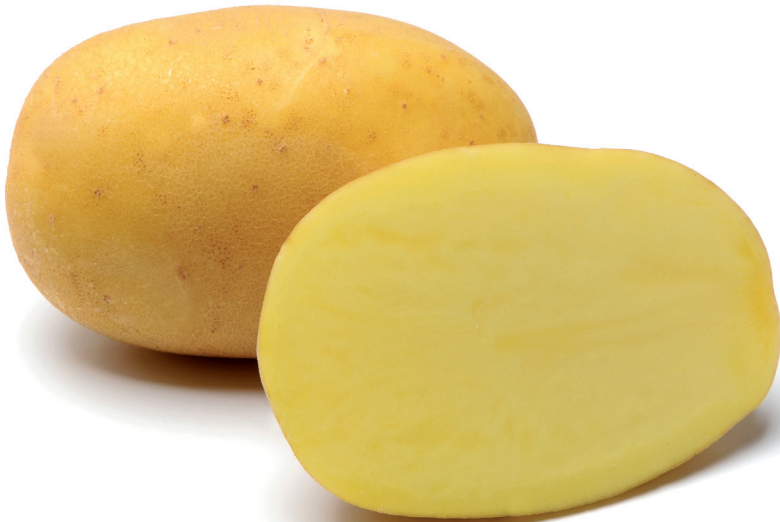




Agria



- Référence en restauration française
- Fritable à chair jaune

Existe également en bio





Agria



Référence restauration française Fritable Export Espagne & Portugal

Caractéristiques				
Maturité	Demi-précoce		Tubercule	
Type culinaire	B		<i>Forme</i>	Ovale
	Excellente aptitude à la transformation en frites		<i>Yeux</i>	Superficiels
			<i>Chair</i>	Jaune
Rendement	Bon, calibre uniforme		<i>Peau</i>	Jaune
Dormance/stockage	Forte, assez bonne aptitude au stockage		<i>Matière Sèche</i>	env 21 %
Température de stockage			7°C en stockage frites	
Résistances				
<i>Mildiou du feuillage</i>	Bonne		<i>Nématodes</i>	Ro1, Ro4
<i>Mildiou du tubercule</i>	Bonne		<i>Endommagement</i>	Moyenne
<i>Galle verruqueuse</i>	Non attaquée		<i>Gale commune</i>	Moyenne

Recommandations de culture					
Type de sol	Agria nécessite un apport moyen en eau. Les sols avec une forte pression de gale commune doivent être évités.				
Plantation			Traitement	<i>Rhizoctonia solani</i> recommandé	
Densité (pieds/ha)	28/35	env 48 000 pieds/ha	Sensibilité métribuzine	Pré-levée	Pas sensible
	35/50	env 38 000 pieds/ha		Post-levée	Moyennement sensible
	50/55	env 35 000 pieds/ha			
Profondeur	Normale		Fumure (en besoins de culture)	N	200 kg/ha
Préparation	Normale			P	120 kg/ha
				K	240 kg/ha

Les résultats cités ne sauraient engager notre responsabilité.

Pour plus d'informations techniques, contactez :

Paul Desaever
06 08 89 63 68
paul@europlant.fr

Hugues Pavard
06 75 08 49 23
hugues@europlant.fr

Samuel Mercier
06 83 81 42 90
samuel@europlant.fr

Europlant France

Tél. : + 33 (0) 1 53 58 41 00 • europlantfrance@europlant.fr • www.europlant.biz