



varietà medio-precoce per patatine fritte

- ✓ colore della polpa bianca
- ✓ forma lungo-ovale del tubero
- ✓ alte rese commerciabili
- ✓ alta qualità di cottura dopo la conservazione a freddo

KERREN - elevata qualità di lavorazione, anche in caso di stoccaggio a lungo termine

Raccomandazioni di coltivazione				
Requisiti del campo		predilige terreni medi con un apporto uniforme di acqua e sostanze nutritive		
Semina 	Dimensione del seme 35/55	Distanza tra le file		Tuberi/ha
		75 cm	90 cm	
		34-36 cm	28-30 cm	38.000
	Profondità di semina	standard		
	Preparazione del seme	ha una buona dormienza; stimolare la germinazione in modo uniforme prima della semina (7-10 giorni)		
Trattamento del seme	trattamento contro Rhizoctonia solani raccomandata			
Erbicidi		non si conoscono sensibilità se usato correttamente*		
Fogliame		media tenuta alle malattie fogliari; è necessario l'uso tempestivo e regolare di fungicidi contro la peronospora tardiva		
Raccolta		forma di patatine fritte - quindi leggermente soggetta a danni; raccogliere delicatamente		
Fertilizzazioneincl. ritorno della coltura precedente				
Azoto (N)		elevato - rispetto allo standard locale (2/3 prima della semina e 1/3 successivamente)		
Fosforo (P2O5)		100 kg/ha (fosfato solubile in acqua alla semina)		
Potassio (K2O)		400-350 kg/ha (possibile fino a 150 kg/ha di cloruro; su terreni più leggeri dosi frazionate)		
Magnesio (MgO)		70 kg/ha (per il controllo della resa e della qualità)		
Caratteristiche				
Maturità		medio-precoce		
Qualità della lavorazione		qualità di cottura costante; adatto a terreni leggeri		
Rendimento		prestazioni ad alto rendimento per le patatine fritte		
Sviluppo della vegetazione		inizialmente lento, poi rapido		
Consevivibilità		buona dormienza		
		Tubero		
		lungo-ovale medio - basso bianco giallo grezzo basso - medio		
		Resistenze		
		Nematodi cisticoli		
		Ro1 (9)		
		Sensibilità		
		Scabbia comune Anulatura Ammaccatura Danni meccanici		
		basso molto basso - basso medio alto		

* preliminare

Tutti i dati si basano su prove ufficiali di varietà e/o sulla nostra esperienza. Tuttavia, poiché le patate sono prodotti naturali, non possiamo assumerci alcuna responsabilità per questi dettagli. (02/2025)