

Variété : PRUNELLE® (Variété Blaue St Galler)

Variété tardive, de type consommation, aux tubercules oblongs court, peau bleue et chair bleue/pourpre. Plus productive et de meilleure présentation que les autres variétés violette. Pas de décoloration à la cuisson.



Caractères descriptifs, culturels et culinaires

Catégorie : Consommation
Maturité : TARDIVE (Culture 110 à 140 jours)

IDEALE POUR :
FRITE, FOUR, PUREE, POTAGE

TUBERCULE

Oblong court, peau bleue et chair bleue/pourpre

PLANTE

Feuillage vert moyen, floraison moyennement abondante, fleur violette.

QUALITE

Tenue à la cuisson : Bonne
Noircissement après cuisson : Nul
Aptitude à la conservation : Assez bonne
Teneur en matière sèche : 18-20%

RENDEMENT

Normal

CALIBRAGE

Proportion de
gros tubercules : Bonne

SENSIBILITE AUX MALADIES

Mildiou du feuillage : Assez peu sensible
Mildiou du tubercule : Assez peu sensible
Virus Y : Moyennement sensible
Virus à l'enroulement : Moyennement sensible
Gale commune : Assez peu sensible

SENSIBILITE A L'EGERMAGE

Peu sensible

INSECTICIDES :

Choisir des insecticides type contact et ingestion avec alternance des familles chimiques. Privilégier la lutte préventive.

IRRIGATION :

Débuter l'arrosage au stade d'initiation des tubercules pour diminuer le risque de gale commune. Ensuite arroser assidûment et aussi souvent que possible afin d'accroître le rendement. Stopper l'arrosage assez longtemps à l'avance pour ne pas avoir de lenticelles ouvertes au moment du défanage.

MILDIOU :

Démarrer les traitements tôt de façon à obtenir une protection constante. Respecter les dosages en alternant les matières actives pour éviter les résistances. Prendre des produits peu ou pas lavables en cycle d'arrosage continu.

DÉFANAGE :

Avant le défanage, vérifier que les lenticelles soient bien fermées. Respecter les doses conseillées.

ARRACHAGE :

Faire très attention au moment de l'arrachage de façon à éviter les endommagements mécaniques.

SÉCURITÉ :

Respecter les délais de rémanence de tous produits appliqués avant la commercialisation.