

Variété : **VITELOTTE NOIRE**

Variété tardive, de type consommation, aux tubercules oblongs cylindrique, peau bleue à violette et chair violette. Assez sympathique en décoration, elle reste de qualité culinaire moyenne.



Caractères descriptifs, culturels et culinaires

Catégorie : Consommation
Maturité : TARDIVE (Culture 120 à 150 jours)

IDEALE POUR :
SALADE, VAPEUR, MITONNEE, RISSOLEE

TUBERCULE

Oblong cylindrique, peau bleue à violette et chair violette, yeux demi-enfoncés.

PLANTE

Feuillage vert foncé, fleur blanche radiée de violet, floraison assez rare.

QUALITE

Tenue à la cuisson : Très bonne
Noircissement après cuisson : Nul
Aptitude à la conservation : Très bonne

RENDEMENT

Très bon

CALIBRAGE

Proportion de
gros tubercules : Assez faible

SENSIBILITE AUX MALADIES

Mildiou du feuillage : Sensible
Mildiou du tubercule : Moyennement sensible
Gale commune : Moyennement 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.