

Variété : COLOMBA

Variété précoce, de type consommation, aux tubercules oblongs à oblongs ronds, à peau jaune et chair jaune. Elle possède une bonne polyvalence en cuisine pour une primeur.



Caractères descriptifs, culturaux et culinaires

Catégorie : Consommation
Maturité : PRECOCE (80 à 110 jours)

IDÉALE POUR :
FRITE, FOUR, PUREE, POTAGE

TUBERCULE

Oblong à oblong court, peau jaune et chair jaune, yeux superficiels.

QUALITE

Tenue à la cuisson : Bonne
Noircissement après cuisson : Nul
Aptitude à la conservation : Faible
Teneur en matière sèche : 16,70%

RENDEMENT

Bon

SENSIBILITE AUX MALADIES

Mildiou du feuillage : Sensible
Mildiou du tubercule : Sensible
Gale commune : Très peu sensible
Nématode RO1-4 : Résistante

DEFAUTS DE TUBERCULE

Noircissement interne
(tâches cendrées) : Pas de sensibilité
Tâche de rouille : Moyennement sensible

REPOS VEGETATIF

Court

DENSITE DE PLANTATION

Calibre	Pieds / Ha
28/35	47 500
35/45	40 000
45/50	38 000
50/55	36 000

BESOINS GENERAUX

AZOTE : 210-250 Kg N/Ha
y compris les fournitures du sol

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.

MILDIU :

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.