

AMANDINE

La Variété AMANDINE, est une variété à chair ferme précoce, productive, de belle présentation et d'excellente qualité culinaire.

Caractères descriptifs

Tubercule : Oblong allongé, régulier, yeux très peu profonds à peu profonds, peau jaune, chair jaune pâle.

Germe : Rouge violacé, conique, pilosité moyenne.

Plante : Taille moyenne, port demi-dressé, type intermédiaire.

Tige : Entrenoeuds moyennement pigmentés, noeuds faiblement pigmentés, aux ailes développées, rectilignes.

Feuille : Vert moyen à foncé, moyennement divisée, mi-ouverte ; foliole petite, ovale allongé (l = 1,86) ;

Floraison : Moyenne.

Fleur : Rouge violacé, bouton floral partiellement pigmenté.

Fructification : Faible à moyenne.

Rendement : Assez bon à bon.

Calibrage : Proportion de gros tubercules : assez faible à moyen.

Sensibilité aux maladies :

Mildiou du feuillage : assez sensible.

Mildiou du tubercule : assez sensible.

Galle verruqueuse : non attaquée.

Gale commune : assez peu sensible.

Virus X : R.A.S.

Virus A : R.A.S.

Virus Y : sensible à très sensible.

Enroulement : assez sensible.

Nématode RO 1-4 : R.A.S.

Défauts internes du tubercule : R.A.S.

Sensibilité à l'égermage : Assez sensible

Repos végétatif : Assez court.

Qualité culinaire : Très bonne tenue à la cuisson, groupe culinaire A, noircissement après cuisson ; nul, coloration à la friture : moyenne.

Teneur en matière sèche : Très faible.

Aptitude à la conservation : Faible.

