

# FRANCELINE

*La Variété FRANCELINE, est une variété de bonne qualité culinaire, de maturité moins tardive que celle de ROSEVAL, et dont la couleur des tubercules est d'un rouge plus clair.*

## Caractères descriptifs

**Tubercule :** Oblong allongé à long, régulier, yeux superficiels, peau rouge, chair jaune.

**Germe :** Rouge violacé, cylindrique, pilosité forte.

**Plante :** Taille assez haute, port étalé, type semi-feuillu.

**Tige :** Entren

**Feuille :** Vert foncé, semi-brillante, très divisée, ouverte ; foliole grande, ovale (I = 1,75) ; limbe semi-cloqué.

**Floraison :** Rarement abondante.

**Fleur :** Rouge violacé, bouton floral partiellement pigmenté.

**Fructification :** Rare.

**Rendement :** 81 % de Bintje.

**Calibrage :** Proportion de gros tubercules : moyenne.

### **Sensibilité aux maladies :**

Mildiou du feuillage : moyennement sensible.

Mildiou du tubercule : R.A.S.

Galle verruqueuse : non attaquée.

Gale commune : assez peu sensible.

Virus X : résistante.

Virus A : R.A.S.

Virus Y : assez sensible.

Enroulement : moyennement sensible.

Nématode RO 1-4 : R.A.S.

**Défauts internes du tubercule :** Assez peu sensible aux taches de rouille, peu sensible au cœur creux et aux taches cendrées.

**Sensibilité à l'égermage :** Sensible.

**Repos végétatif :** Assez court.

**Qualité culinaire :** Très bonne tenue à la cuisson, groupe culinaire A, noircissement après cuisson : nul, coloration à la friture : assez foncée.

**Teneur en matière sèche :** Assez faible à moyenne.

**Aptitude à la conservation :** Assez bonne.

