

RATTE

La Variété RATTE, est une variété qui, par sa qualité, se prête bien à certaines préparations : pommes ragoût, pommes frites, etc ... Ceci compense une productivité faible.

Caractères descriptifs

Tubercule : Réniforme, assez régulier, yeux assez superficiels, peau jaune, chair jaune.

Germe : Rouge violacé, conique, pilosité faible.

Plante : Taille moyenne, port demi-étalé, type semi-feuillu.

Tige : Entrenœuds faiblement pigmentés, nœuds non pigmentés, aux ailes développées rectilignes et ondulées.

Feuille : Vert clair, mâte, moyennement divisée, fermée ; foliole petite, ovale arrondi (I = 1,69) ; limbe plan.

Floraison : Moyennement abondante.

Fleur : Rouge violacé, grandes pointes blanches, bouton floral vert.

Fructification : Très rare.

Rendement : 65 % de Bintje.

Calibrage : Proportion de gros tubercules : faible.

Sensibilité aux maladies :

Mildiou du feuillage : sensible.

Mildiou du tubercule : sensible.

Galle verruqueuse : sensible.

Gale commune : peu sensible.

Enroulement : sensible.

Nématode RO 1-4 : R.A.S.

Défauts internes du tubercule : Peu sensible aux taches de rouille et au cœur creux, taches cendrées : R.A.S.

Sensibilité à l'égermage : Assez sensible.

Repos végétatif : Très court.

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

Teneur en matière sèche : Moyenne.

Aptitude à la conservation : Moyenne.

