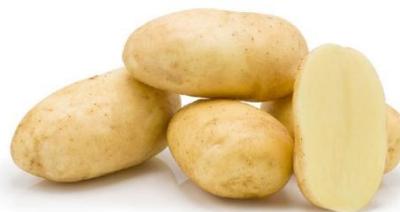


VITALIA

Rappresentante: Stet Holland



Maturazione	Semi precoce
Dormienza	Mediamente corta
Colore della buccia	Giallo chiaro
Colore della pasta	Giallo chiaro
Forma del tubero	Ovale-Lungovale
Produzione	Elevata
Contenuto in sostanza secca	17.8 %
Tipo di cottura	Abbastanza resistente alla cottura (AB)
Resistenza a peronospora sul cespo	Molto sensibile
Resistenza a peronospora sul tubero	Sensibile
Adatta	Consumo fresco
Resistenza a virus Yn	Sensibile
Resistenza a virus Yntn	Abbastanza resistente
Resistenza a nematode della patata Ro1	Immune
Scabbia comune	Leggermente sensibile
Scabbia pulverulenta	Sensibile

VITALIA: è una varietà adatta per il mercato fresco per le regioni mediterranee, con una resa molto elevata. Dal punto di vista culinario Vitalia è abbastanza resistente alla cottura e non da segni di scolorimento dopo la cottura.

Consigli per i produttori: Adattare la concimazione all'analisi del suolo, per Azoto circa 250 kg N/ha compreso l'apporto del suolo con applicazione di 4/5 in pre semina e di 1/5 dopo la rincalzatura. Potassio e fosfato nello standard. La concimazione organica ha un effetto positivo sulla resa. Vitalia è sensibile al Metribuzin (Sencor). Si consiglia IL trattamento preventivo contro la Peronospora. Per un migliore qualità l'irrigazione è altamente consigliata.

Raccolta e conservazione: La varietà ha una maturazione abbastanza precoce, l'abbattimento del cespo non dovrebbe dare alcun problema. I tuberi normalmente sono di grandi dimensioni. Avendo una buccia sottile si raccomanda di raccogliere con cura solo a piena maturazione per evitare danni meccanici ed ammaccature. Essendo una varietà molto precoce la vendita deve avvenire entro 5/6 mesi dalla raccolta.