



van Rijn SEMILLAS, S.L.

Paseo de la Alameda, 39 Esc. B, Pta. 57, 46.023 Valencia, España
www.vanrijnsemillas.es - 647 884 846 - carmenlinares@vanrijn.es

Resumen

LIBERTA es una variedad semi-temprana con una buena presentación de piel muy clara y brillante. Tiene muy buenas cualidades culinarias y muy buena conservación. Variedad para lavar y múltiples usos en la cocina como frito y puré.

Características principales

Origen genético	Naturella x Dali
Ciclo	Semi-temprana a Semi-tardía
Forma de los tubérculos	Ovalada
Color de la piel	Amarilla clara
Color de la carne	Amarilla
Profundidades de los ojos	Bastante superficiales
Rendimiento	Alto
Calibre de los tubérculos	Medio a Grande
Reposo vegetativo	Largo
Utilización	Consumo en fresco
Tipo de cocción	B
Ennegrecimiento tras cocción	No observado
Porcentaje de Materia Seca	19,00 – 20,0%

Resistencia a enfermedades

Mildiu del follaje	7
Mildiu del tubérculo	6
Sarna común	5
Virus del enrollado (PLRV)	5
Virus A (PVA)	n/d
Virus X (PVX)	n/d
Virus Yn (PVY)	4
Sequía	n/d
Nemátodos	S (Ro1)
Sarna verrugosa	n/d

La información proporcionada en este documento es solo indicativa y puede variar de acuerdo con las condiciones climáticas y de crecimiento, pero también con las técnicas agronómicas. Para obtener un detallado asesoramiento de cultivo, por favor, póngase en contacto con nosotros.

Leyenda

Escala de 1 a 10 (10 lo más deseado), I = Inmune, R = Resistente, S = Sensible, n/d = Resultado no disponible, Tipo de cocción A = Firme, B = Bastante Firme, C = Harinosa, D = Muy harinosa.

LIBERTA

LIBERTA