



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

MARIS BARD

Resumen

MARIS BARD es una variedad de consumo, medio temprana, de carne blanca con alto rendimiento y buena calidad para procesado. Adecuada para el consumo en fresco. Es una variedad muy popular en Reino Unido, Suecia y en el sur y este de Europa, como España y Eslovenia. Es sensible a Metribuzin.

Características principales

Origen genético	Y 15/139 x Ulster Prince
Ciclo	Semi-temprana
Forma de los tubérculos	Redonda a Oval
Color de la piel	Amarilla
Color de la carne	Blanca
Profundidades de los ojos	Bastante superficiales
Rendimiento	Alto
Calibre de los tubérculos	Grande
Reposo vegetativo	Medio a Largo
Utilización	Consumo en fresco
Tipo de cocción	AB
Ennegrecimiento tras cocción	No observado
Porcentaje de Materia Seca	19,00%

Resistencia a enfermedades

Mildiu del follaje	4
Mildiu del tubérculo	6
Sarna común	5
Virus del enrollado (PLRV)	n/d
Virus A (PVA)	n/d
Virus X (PVX)	n/d
Virus Yn (PVY)	6
Sequía	8
Nemátodos	S (Ro1 y Ro4)
Sarna verrugosa	I

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.

MARIS BARD