



Baby



Fresco



Cocción



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

PERLINE es una variedad de carne firme con un sabor excelente. Su alta tuberización, pequeño tamaño y homogeneidad la hace idónea para la industria de pelado por aspirado y para el mercado de frescos de baby. Tiene una muy buena presentación. Se aconseja plantar en suelos con temperaturas por encima de los 8°C. Es sensible a Metribuzin.

Características principales

Origen genético	Olivia x 90.79
Ciclo	Temprana
Forma de los tubérculos	Redonda a Ovalada
Color de la piel	Amarilla clara
Color de la carne	Amarilla clara
Profundidades de los ojos	Muy superficiales
Rendimiento	Bueno
Calibre de los tubérculos	Pequeño a Muy pequeño
Reposo vegetativo	Corto a Medio largo
Utilización	Consumo en fresco, patata baby
Tipo de cocción	A
Ennegrecimiento tras cocción	Ligero
Porcentaje de Materia Seca	17,00%

Resistencia a enfermedades

Mildiu del follaje	6
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	n/d
Nemátodos	R (Ro1 y Ro4) y S (P2/3,1)
Sarna verrugosa	R

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.

PERLINE

PERLINE