

# Picus N

Сорт:

Тип варки:

Рекомендуемое использование:

Picus N

средне-разваристый



Клубнеобразование:

Время созревания:

Устойчивость к золотистой картофельной цистообразующей нематоде:

Устойчивость к раку:

Предрасположенность к выцветанию кожуры:

Восприимчивость к вирусу скручивания листьев: низкая

средняя

среднепозднее

Ro1

in Prüfung

низкая

Восприимчивость к вирусу Y:

Восприимчивость к ризоктониозу:

Восприимчивость к чёрной ножке:

Восприимчивость к фитофторозу на листьях:

Восприимчивость к фитофторозу клубней:

Восприимчивость к ржавости внутренней мякоти клубня:

Восприимчивость к парше:

Урожайность клубней:

Клубни с размером выше стандарта:

Текстура кожуры:

глубина залегания глазков:

Форма клубня:

цвет мякоти в сыром виде:

Изменение цвета после варки:

цвет кожуры:

Цвет цветков:

Текст описания:

очень низкая

низкая

низкая

средняя

низкая

очень низкая

низкая

высокая

высокая

сетчатая

мелкая

овально-округлая

желтый

очень низкая

желтый

белая

Picus ist eine mittelspäte leistungsfähige Verarbeitungskartoffel mit ausgezeichneten Qualitäten zur Herstellung von Kartoffeltrockenprodukten und Kartoffelchips. Sie zeichnet sich durch einen mittleren Knollenansatz ihrer mittel bis großfallenden und gut sortierten Knollen aus. Typisch für Picus sind eine flache Augenlage und eine gelbe Fleischfarbe. Eine geringe Rohbrei- und Kochverfärbung sowie ein Stärkegehalt von 19% sorgen für hervorragende Verarbeitungsqualitäten zu Kartoffeltrockenprodukten. Zusätzlich punktet

besondere Eigenschaften:

Picus mit geringen Gehalten an reduzierenden Zuckern so dass eine Doppelnutzung zu Kartoffelchips möglich ist.

Widerstandsfähig gegen Rohverfärbung,  
Widerstandsfähig gegen Kochdunkelung,  
Nematodenresistenz Ro, Widerstandsfähig gegen  
Virose, Widerstandsfähig gegen Schorf