

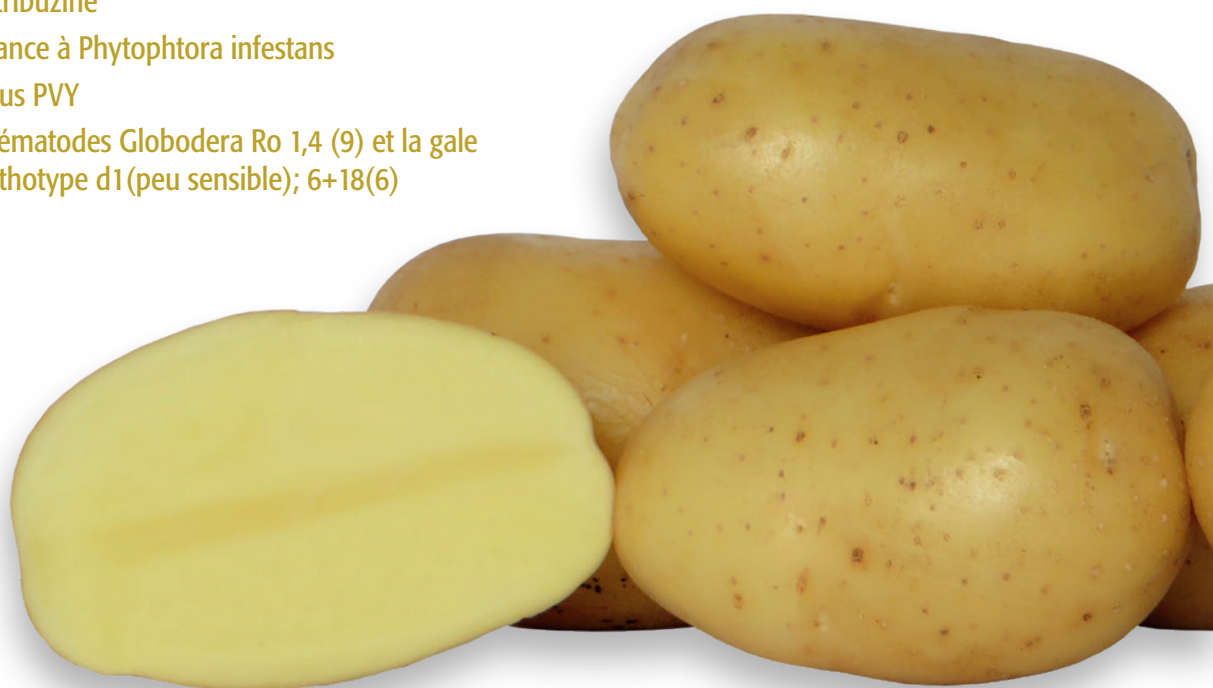
ALANIS



ALANIS est une variété demi-tardive à production de larges et longs tubercules pour la transformation industrielle en frites. Grâce à son excellente tolérance au mildiou, ALANIS est parfaitement adaptée à la production biologique.

A propos d'ALANIS:

- Sensibilité moyenne aux chocs
- Convient à une longue conservation de par un taux bas en sucres réducteurs et une forte dormance
- Rendement élevé avec un apport réduit en azote
- Bonne tolérance aux conditions de sécheresse et de chaleur
- Sensible à la Metribuzine
- Très bonne tolérance à Phytophthora infestans
- Résistance au virus PVY
- Résistance aux nématodes Globodera Ro 1,4 (9) et la gale verrusqueuse pathotype d1 (peu sensible); 6+18(6)



MATURITE:	demi-tardive
TUBERCULE:	larges oval/long-oval, yeux peu profonds, peau et chair jaune pâle
UTILISATION:	excellente aptitude à la production de frites industrielles
RENDEMENT:	très élevé

