



Solana GmbH & Co. KG

Albert-Einstein-Ring 5
22761 Hamburg
Germany
Phone +49 (0)40 41 42 40-0
Fax +49 (0)40 41 77 16
info@solana.de
www.solana.de

Toscana



Toscana es medio temprana, de cocción casi firme y de posible largo almacenado. Es una patata Premium, con un rendimiento sin igualar y un excelente sabor. Se destaca por ser para lavado, por tener piel lisa y amarilla, en calibres muy uniformes. Después del proceso de transpiración en bodega, se puede comenzar con la comercialización. Destaca por su buena resistencia a la rhizoctonia, sarna y mancha negra, y su excelencia para ser almacenada.

Planta

Maduración	Media
Tipo de crecimiento	Medio
Forma de crecimiento	Medio erecto
Color de floración	Blanca
Desarrollo inicial	Rápido
Cantidad de tubérculos	Alto
Dormancia	Media, Alta

Tubérculos

Forma	Redondo ovalados
Color de pulpa	Amarilla
Profundidad de ojos	Muy superficial, Superficial
Color de piel	Amarilla
Tipo de piel	Lisa

Resistencia

Nemátodos	Ro 1, Ro 4
Tizón tardío	Medio
Phytophthora de tubérculo	Alto
Rhizoctonia	Alto
Pie negro	Alto
Sarna	Alto
Mancha ferruginosa	Medio, Alto
Crecimiento secundario	Medio
Sarna plateada	Alto
Daño mecánico	Alto
Corazón negro	Alto, Muy alto
Y-Virus	Medio
Y ntn	Muy alto
Virus enrollador	Bajo

Rendimiento y calidad

Uso	Consumo, Venta directa, Empresa de envasado
Rendimiento	Alto
Porcentaje sobredimensionadas	Medio
Porcentaje muy pequeñas	Bajo
Tipo de cocción	Casi harinosa
Cambio de color después de la cocción	Bajo
Cambio de color antes de la cocción	Bajo
Materia seca	Bajo, Medio