

AMARÍN



Datos generales

Amarín es una buena variedad para el mercado tradicional, con un excelente rendimiento. Los tubérculos son de forma oval redondeada y alargada muy uniforme. El color de la piel es claro y tiene carne crema muy clara. La calidad culinaria es B y no se oscurece después de la cocción. Tiene un peso específico promedio de 348 gramos (l 8,4% ms) y la cultivan los países mediterráneos. La Amarín se usa para el mercado fresco del envasado.

Maduración Semi temprana.

Tratamiento de la semilla

La variedad Amarín tiene una latencia bastante fuerte, es aconsejable un periodo corto de calor para activar la germinación.

Cultivo

La Amarín es medio susceptible a la sarna y tiene un número bastante alto de tubérculos por planta. La Amarín se tiene que sembrar a una distancia normal. Tiene un emergencia muy rápida, seguido por un desarrollo razonable de follaje de la planta. Los tubérculos crecen un poco encima de los surcos y necesita una buena estructura y surcos grandes. No es sensible al Sencor.

Fertilización

La fertilización es similar de la variedad Bellini. Es aconsejable que la aportación de nitrógeno se realice en varias fases. Se tiene que usar una cantidad de potasio y fosfato normal.

Cosecha

La variedad Amarín no es sensible a daños mecánicos. Para conservar la calidad es aconsejable madurar los tubérculos en la tierra antes de la cosecha, ya que precisa mas tiempo para realizar una buena calidad de piel.

Almacenamiento

La Amarín se tiene que almacenar con ambiente frío y seco evitando así la aparición de dactrosis.

Resistencias

La Amarín es resistente al patotipo A (=Rol) y es inmune a la sarna verrugosa fysisio I. Tiene una sensibilidad normal a la Phytophthora del follaje y no es sensible a la Phytophthora del tubérculo. La Amarín es bastante resistente a la sarna común y no es sensible al virus Yntn.