

Safari



Datos generales

La Safari es una variedad con rendimientos altos y con tubérculos grandes que sirve como "Baker". Los tubérculos son de ovalados a ovalados redondas y forma muy uniforme. El color de la piel y carne son amarillos claros. La calidad culinaria es B y no se oscurece después de la cocción. Tiene un peso específico promedio de 355 gramos y la cultivan los países mediterráneos pero también los resultados de Cuba y Inglaterra son satisfactorios. La Safari es muy sabrosa.

Maduración Semi tardía

Tratamiento de la semilla

La Safari tiene una dormencia bastante larga y un desprendimiento del brote es aconsejable.

Cultivo

La Safari es bastante sensible a la sarna común por 10 tanto 10 tiene que tener en cuenta durante el cultivo. El crecimiento del follaje es bastante regular pero cubre la tierra suficiente. Lo Solari es sensible a Sencor. A

Cosecha

A pesar de tener una materia seca baja la Safari es poco sensible a daños mecánicos. Es aconsejable de madurar los tubérculos en la tierra antes de la cosecha.

Almacenamiento

La Safari tiene una dormencia bastante larga por 10 tanto se puede almacenar la Safari durante un periodo largo sin tener problemas.

Resistencias

La Safari es resistente al pathotype A (=RoI] y es inmune a la sarna verrugosa fisio I. Es poco sensible a la Phytophthora de la hoja y no es sensible a la Phytophthora del tubérculo. La Safari es bastante sensible a la sarna común y es sensible al virus Yn.