

Triplo



Datos generales

Es una variedad que sirve tanto para patatas fritas, como para consumo fresco. Es temprana y produce grandes tubérculos ovalados. La piel y la carne son de color amarillo. La calidad culinaria es B con no oscurecimiento después de la cocción. El contenido de materia seca es 20,2%. La alta resistencia a mildium y la alta resistencia a enfermedades en general hace que esta variedad sea muy adecuada para el segmento biológico.

Maduración Temprana.

Tratamiento de la semilla

Triplo tiene una dormencia bastante larga, pero cuando inicia la brotación tiene un desarrollo rápido del follaje cubriendo el terreno.

Cultivo

Triplo es adecuada para todos los tipos de tierras. Tiene tendencia a crecer en 10 alto del surco por 10 que es aconsejable de plantar más profunda de 10 normal. Es aconsejable que tenga surcos amplios. Triplo es poco sensible al Sencor.

Fertilización

El requerimiento de fertilizantes es menor en comparación con la Spunta, El uso de menos nitrógeno incrementa el contenido de materia seca y la ayudará a disminuir el daño mecánico, adelantando además la cosecha.

Cosecha

La Triplo es poca sensible a daños mecánicos.

El almacenamiento

La dormencia es bastante larga pero cuando comienza la brotación se produce con gran rapidez, lo cual podría causar problemas en los almacenes tradicionales pero no en los frigoríficos.

Resistencias

La Triplo es resistente a patolipo Rol, 4 y es inmune a la sarna verrugosa lisio I. No es sensible a mildium de la hoja y del tubérculo. La Triplo es poca sensible a la sarna común y tiene alta resistencia al Fusarium.