

## 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.