

Sultana



Datos generales

La Sultana es una variedad que sirve para el mercado del lavado y para el mercado tradicional especialmente en España e Italia. Los tubérculos son de redondos a ovalados, con tubérculos bastante grandes. La piel y la carne son de color amarillo claro. La calidad culinaria es AB y no se oscurece después de la cocción. Tiene un peso específico promedio de 360 gramos,

Maduración

Temprana - medió temprana

Tratamiento de la semilla

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

Cultivo

La Sultana es bastante sensible a la Phytophthora de la hoja. Un tratamiento temprano y tratamientos regulares contra Phytophthora son aconsejables. El uso de Sencor puede causar un descolorimiento del follaje.

Fertilización

El requerimiento de fertilizantes es menor en comparación con la Spunta. Es aconsejable que la aportación de nitrógeno se realice en las primeras fases del cultivo así no tendrá afectación negativa a la maduración de los tubérculos. Se tiene que usar más potasio que el normal así bajará la sensibilidad al azuleado,

Cosecha

La Bellini es sensible a daños mecánicos. Es aconsejable madurar los tubérculos en la tierra antes de la cosecha.

Almacenamiento

La Sultana tiene una dormencia bastante larga por 10 tanto se puede almacenar este variedad durante un periodo largo sin problemas.

Resistencias

La Sultana es resistente a patotipo Rol ,4 y es sensible a la sarna verrugosa. La Sultana es poco sensible a la sarna común y es sensible al virus PVY, pero es muy poco sensible al virus PVY"" en el tubérculo.