

## Vitalia



### Datos generales

Vitalia es una variedad que sirve para el mercado del lavado, se cultiva en los países mediterráneos y los del noroeste de Europa. Los tubérculos son de forma oval a oval - alargada. Tiene una piel brillante de color amarilla y de carne color amarillo claro. La calidad culinaria es AB y no se oscurece después de la cocción. Tiene un peso específico promedio de 325 gramos (17,2% ms).

Maduración. Temprana - semi temprana

Tratamiento de la semilla. Vitalia tiene una dormencia corta y por tanto es aconsejable de almacenarla en frío. Un desprendimiento del brote no es necesario.

### Cultivo

Por su buena resistencia a la sarna común, la Vitalia se puede sembrar en tierras arenosas. La variedad no es sensible al Sencor, La Vitalia es sensible al virus Yn, pero las plantas infectadas son identificables en el campo .

### Fertilización

La fertilización es similar de la variedad Bellini. Se tiene que usar una cantidad de potasio y fosfato normal.

### Cosecha.

Vitalia no es sensible a daños mecánicos. Una buena calidad de piel es importante teniendo que esperar hasta que los tubérculos tengan la piel firme.

### Almacenamiento

Vitalia se tiene que almacenar con ambiente frío y seco evitando así la aparición de dartrosis.

### Resistencias

Vitalia no es resistente al nemotodo dorado y es inmune a la sarna verrugosa fysisio T. La Vitalia es poco sensible a la sarna común y no es sensible al virus PVY<sup>""</sup> pero es sensible al virus PVY. Tiene una sensibilidad normal a la Ph o hthora de la ho'a ero es bastante resistente a la Ph o hthora del tubérculo.