

Fontane

Kartoffeln

Verarbeitungsorte

Reifegruppe

Züchter

Abstammung

Aufnahme
in die Sortenliste

Vertreter

mittelspät bis mittelfrüh/
mi-tardive à mi-précoce

Svalöf Weibull/Agrico,
NL-8300 AB Emmeloord

Agria x AR76-34-3

2001

Schweiz. Saatgutproduzenten-Verband/
*Association suisse des producteurs
de semences*
CH-1567 Delley

Pommes de terre

*Variété pour l'industrie
alimentaire*

Maturité

Obtenteur

Ascendance

*Inscription
sur la liste suisse*

Représentant



1. Morphologische Merkmale

Knolle Form: kurzoval bis langoval
 Grösse: mittelgrossfallend
 Augen: mittelflach
 Fleischfarbe: gelb
 Schale: gelb

Stängel: mittelhoch, aufrecht,
 stark pigmentiert

Blatt: graugrünlich, klein bis mittelgross

Blüten: creme, selten blühend



1. Caractères morphologiques

Tubercule forme: oblongue courte à oblongue
 taille: moyenne
 yeux: mi-superficiels
 chair: jaune
 peau: jaune

Tige: de taille moyenne, port dressé,
 avec forte pigmentation

Feuille: vert grisâtre, moyenne à petites folioles

Fleur: crème, floraison peu abondante

2. Werteigenschaften

Ertrag:	hoch
Kalibriererausbeute:	mittel
Stärkegehalt:	ziemlich hoch (15-18%)
Stärkeertrag:	ziemlich hoch
Kochtyp:	C - D
Verfärbung	
roh:	gering
gekocht:	gering
Verarbeitungseignung:	Pommes Frites, Chips

3. Anfälligkeiten

Krebs:	nicht anfällig
Nematoden:	nicht anfällig (Pathotyp Ro ₁ + Ro ₄)
Krautfäule:	mittel bis ziemlich hoch
Braunfäule:	mittel
Flachschorf:	gering
Pulverschorf:	mittel
Eisenfleckigkeit:	gering
Blattroll:	mittel
Virus Y:	mittel
Schlagempfindlichkeit:	mittel
Abkeimungs- empfindlichkeit:	gering

4. Besondere Hinweise

Die Knollen zeigen eine ausgeprägte Keimruhe und lagern sich sehr gut.

Fontane ist eine mittelspäte bis mittelfrühe Verarbeitungssorte mit ausgezeichneter Qualität für verschiedene Produkte und guter Lagereignung.

2. Caractéristiques agronomiques et technologiques

<i>Rendement:</i>	<i>élevé</i>
<i>Calibre commercial:</i>	<i>moyen</i>
<i>Teneur en amidon:</i>	<i>assez élevée (15-18%)</i>
<i>Rendement amidon:</i>	<i>assez élevé</i>
<i>Type culinaire:</i>	<i>C - D</i>
<i>Altération de la couleur</i>	
<i>chair crue:</i>	<i>faible</i>
<i>chair cuite:</i>	<i>faible</i>
<i>Utilisation technologique:</i>	<i>frites, chips</i>

3. Sensibilités

<i>Galle verruqueuse:</i>	<i>résistante</i>
<i>Nématodes:</i>	<i>résistante</i> <i>aux pathotypes Ro₁ + Ro₄</i>
<i>Mildiou des fanes:</i>	<i>moyenne à assez élevée</i>
<i>Mildiou des tubercules:</i>	<i>moyenne</i>
<i>Gale commune:</i>	<i>faible</i>
<i>Gale poudreuse:</i>	<i>moyenne</i>
<i>Taches de rouille:</i>	<i>faible</i>
<i>Virus de l'enroulement:</i>	<i>moyenne</i>
<i>Virus Y:</i>	<i>moyenne</i>
<i>Sensibilité aux chocs:</i>	<i>moyenne</i>
<i>Sensibilité à l'égermage:</i>	<i>faible</i>

4. Remarques particulières

Les tubercules ont une dormance prononcée et se conservent bien.

Fontane est une variété mi-tardive à mi-précoce qui convient particulièrement bien à la fabrication de frites, mais aussi de chips, röstis et croquettes.