

Kartoffeln

Innovator

Pommes de terre

Speisesorte

Reifegruppe

Züchter

Abstammung

Aufnahme in die
Sortenliste

Vertreter

mittelfrüh/mi-précoce

HZPC Holland BV
NL-8300 BD Leuwarden

Shepody × RZ 84-2580

2002

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

Variété de consommation

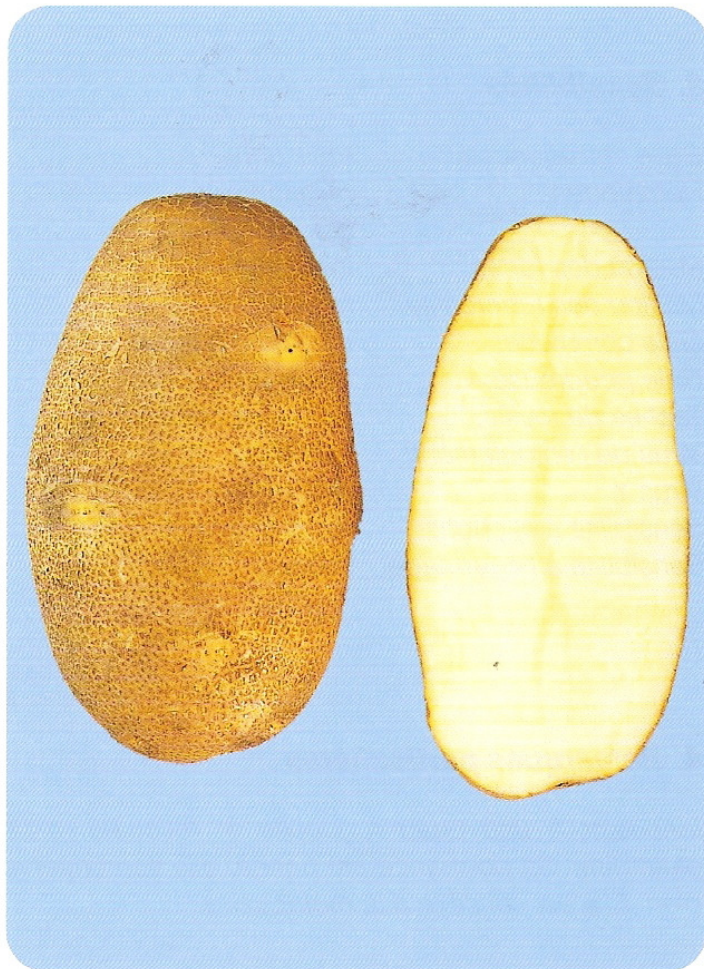
Maturité

Obtenteur

Ascendance

Inscription
sur la liste suisse

Représentant



1. Morphologische Merkmale

Knolle	Form:	langoval
	Grösse:	gross- bis sehr grossfallend
	Augen:	flach
	Fleischfarbe:	hellgelb
	Schale:	gräulich, genetzt
Stängel	hoch, mittelaufrecht, ohne Pigmentierung	
Blatt	ziemlich hellgrün, mittelaufrecht	
Blüten	weiss, mittelstark bis stark blühend	

1. Caractères morphologiques

Tubercule	forme:	oblongue
	taille:	grosse à très grosse
	yeux:	superficiels
	chair:	jaune clair
	peau:	ocre, réticulée
Tige	de taille haute, port mi-dressé, sans pigmentation	
Feuille	vert assez clair, moyenne dressée	
Fleur	blanche, floraison moyenne à abondante	

2. Werteigenschaften

Ertrag:	hoch
Kalibrierungsbeute:	hoch
Stärkegehalt:	mittel (13-16%)
Stärkeertrag:	mittel bis hoch
Kochtyp:	C
Verfärbung	
roh:	gering
gekocht:	mittel bis gering
Reduzierende Zucker:	mittel (0,62 bis 1%, TS)
Verarbeitungseignung:	Frites
Vorkeimdauer:	6 Wochen

3. Anfälligkeiten

Krebs:	nicht anfällig
Nematoden:	nicht anfällig (Pathotyp Pa _{1, 2, 3})
Krautfäule:	sehr gering
Braunfäule:	gering
Flachschorf:	mittel bis gering
Pulverschorf:	gering
Eisenfleckigkeit:	gering bis mittel
Blattroll:	mittel
Virus Y:	stark
Schlagempfindlichkeit:	mittel
Abkeimungs-empfindlichkeit:	gering

4. Besondere Hinweise

Knollen sind eher rauschalig und genetzt, gleichwohl recht feinschalig. Die Knollen lagern sich sehr gut. Sie ist aber empfindlich gegenüber Metribuzin.

Innovator ist eine mittelfrühe, grossfallende Verarbeitungssorte für Frites und Speiseflocken. Sie eignet sich gut für die ökologische Produktion.

2. Caractéristiques agronomiques et technologiques

Rendement:	élevé
Calibre commercial:	élevé
Teneur en amidon:	moyenne (13-16%)
Rendement amidon:	moyen à élevé
Type culinaire:	C
Altération de la couleur	
chair crue:	faible
chair cuite:	moyenne à faible
Sucres réducteurs (teneur):	moyenne (0,62 à 1%, MS)
Utilisation technologique:	frites
Prégermination:	6 semaines

3. Sensibilités

Galle verruqueuse:	résistante
Nématodes:	résistante aux pathotypes Pa _{1, 2, 3}
Mildiou des fanes:	très faible
Mildiou des tubercules:	faible
Gale commune:	moyenne à faible
Gale poudreuse:	faible
Taches de rouille:	faible à moyenne
Virus de l'enroulement:	moyenne
Virus Y:	élevée
Sensibilité aux chocs:	moyenne
Sensibilité à l'égermage:	faible

4. Remarques particulières

Innovator a une peau rugueuse et réticulée, mais plutôt fine. Sa dormance est bonne, elle se conserve bien. Elle est sensible à la métribuzine.

Innovator est une variété mi-précoce qui produit de gros tubercules. Elle est destinée à la transformation en frites et en purée par l'industrie alimentaire. Elle convient bien à une production écologique.