

Kartoffeln

Pirol

Pommes de terre

Verarbeitungssorte

Reifegruppe

Züchter

Abstammung

Aufnahme in die Sortenliste

Vertreter

mittelfrüh bis mittelspät/*mi-précoce*

Norika, D-18190 Gross Lüsewitz

Agria x 1.214.226-84

2008

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

*Variété pour l'industrie
alimentaire*

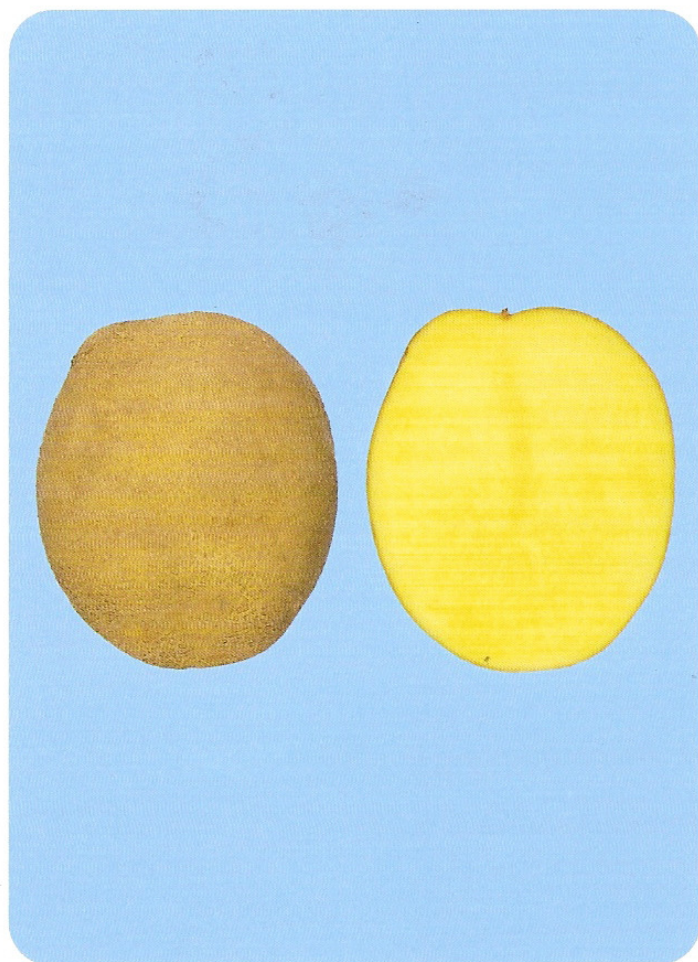
Maturité

Obtenteur

Ascendance

*Inscription
sur la liste suisse*

Représentant



1. Morphologische Merkmale

Knolle	Form:	kurzoval bis rund, regelmässig
	Grösse:	mittelgrossfallend
	Augen:	flach bis mittelflach
	Fleischfarbe:	gelb
Schale:	gelb bis hellgelb, rauh	
	Stängel	hoch, mittelaufrecht, leicht pigmentiert
Blatt	gross, glatt, etwas platt	
Blüten	weiss, selten blühend	

1. Caractères morphologiques

Tubercule	forme:	oblongue courte à ronde, régulière
	taille:	moyenne
	yeux:	superficiels à mi-superficiels
	chair:	jaune
peau:	jaune à jaune clair, rugueuse	
	Tige	de taille haute, port mi-dressé, avec légère pigmentation
Feuille	grande, lisse, plane	
Fleur	blanche, floraison rare	

2. Werteigenschaften

Ertrag:	ziemlich hoch
Kalibriererausbeute:	hoch
Stärkegehalt:	hoch (16-18%)
Stärkeertrag:	hoch
Kochtyp:	C-B
Verfärbungen	
roh:	gering
gekocht:	mittel
Reduzierende Zucker:	sehr gering (0,07% TS)
Verarbeitungseignung:	Chips
Vorkeimdauer:	4-5 Wochen

3. Anfälligkeiten

Krebs:	nicht anfällig
Nematoden:	nicht anfällig Pathotyp Ro _{1,4}
Krautfäule:	ziemlich stark
Braunfäule:	gering
Flachschorf:	mittel
Pulverschorf:	gering bis mittel
Eisenfleckigkeit:	gering
Blattroll:	mittel
Virus Y:	gering bis mittel
Schlagempfindlichkeit:	mittel
Abkeimungs- empfindlichkeit:	gering

4. Besondere Hinweise

Pirol lagert sich ziemlich gut.

2. Caractéristiques agronomiques et technologiques

<i>Rendement:</i>	<i>assez élevé</i>
<i>Calibre commercial:</i>	<i>élevé</i>
<i>Teneur en amidon:</i>	<i>élevée (16-18%)</i>
<i>Rendement amidon:</i>	<i>élevé</i>
<i>Type culinaire:</i>	<i>C-B</i>
<i>Altération de la couleur</i>	
<i>chair crue:</i>	<i>faible</i>
<i>chair cuite:</i>	<i>moyenne</i>
<i>Sucres réducteurs (teneur):</i>	<i>très faible (0,07% MS)</i>
<i>Utilisation technologique:</i>	<i>chips</i>
<i>Prégermination:</i>	<i>4-5 semaines</i>

3. Sensibilités

<i>Galle verruqueuse:</i>	<i>résistante</i>
<i>Nématodes:</i>	<i>résistante</i> <i>aux pathotypes Ro_{1,4}</i>
<i>Mildiou des fanes:</i>	<i>assez élevée</i>
<i>Mildiou des tubercules:</i>	<i>faible</i>
<i>Gale commune:</i>	<i>moyenne</i>
<i>Gale poudreuse:</i>	<i>faible à moyenne</i>
<i>Taches de rouille:</i>	<i>faible</i>
<i>Virus de l'enroulement:</i>	<i>moyenne</i>
<i>Virus Y:</i>	<i>faible à moyenne</i>
<i>Sensibilité aux chocs:</i>	<i>moyenne</i>
<i>Sensibilité à l'égermage:</i>	<i>faible</i>

4. Remarques particulières

Pirol se conserve assez bien.

Pirol ist eine mittelfrühe Verarbeitungssorte mit einer ausgezeichneten Pommes Chips Qualität. Der Gehalt an reduzierenden Zucker ist sehr tief.

Pirol est une variété mi-précoce qui se prête très bien à la transformation en chips. Sa teneur en sucres réducteurs est très faible.