

As nossas variedades para o seu sucesso



Agria

**A nossa variedade semi precoce, de
múltiplas aptidões para processamento**

- Polpa amarela
- Paladar excelente
- Diversas aplicações culinárias
- Dormência muito acentuada



Sociedade Europeia de Exportação e Distribuição, SA
Rua da Telheira, 137 • 4455 – 562 Perafita • Portugal • Tel: +351 226 051 160 / +351 229 982 390
Fax: +351 226 051 169 / + 351 229 982 399 • www.seed.pt • info@seed.pt

Agria

Variedade semi-precoce, resistente ao nemátodo Ro1, ótima qualidade para consumo, grupo culinário B-C, aptidão excelente para processamento em "French Fries", "chips" e produtos desidratados.

Recomendações para o cultivo

Agria é uma variedade que pode atingir grandes calibres. Deve ser plantada com um intervalo entre plantas de 26-28 cm, para 75 cm de intervalo entre linhas, para fins de consumo geral. Para fins de processamento deve aumentar-se a distância para 30-32 cm. Devido ao potencial da variedade a nível do rendimento e ao estreito espaço que dispõe para se desenvolver, deve ser plantada 1 a 2 cm mais profundo que o habitual.

Agria apresenta uma dormência muito acentuada, pelo que as sementes devem ser sempre pré-germinadas.

Agria tem um potencial alto a nível da absorção de nutrientes. Requer um fornecimento de azoto menor que o aplicado em variedades de rendimentos similares.

A resposta da variedade a uma aplicação tardia de azoto pode pôr em perigo a qualidade para processamento e armazenamento. Devem evitar-se solos com tendência ao aparecimento de sarna comum (*Streptomyces scabies*). São aconselháveis tratamentos regulares contra o míldio (*Phytophthora infestans*).

Maturação	Semi precoce (110-130 dias)
Tubérculo	FORMA – Oval a oval alongado OLHOS – Superficiais POLPA – Amarela PELE – De macia a um pouco rugosa
Rendimento	Alto, em diferentes tipos de solo Alta percentagem comercializável
Sensibilidade a danos mecânicos	Média
Resistência a doenças	Resistente ao nemátodo Ro1, moderada sensibilidade ao míldio e à sarna comum
Qualidade culinária	Paladar excelente, desfaz-se ligeiramente à cozedura
Processamento	Múltiplas aplicações: "French Fries", "chips", produtos desidratados
Armazenamento	Muito bom

A informação prestada é baseada em resultados de ensaios oficiais e na nossa experiência. Uma vez que as batatas são um produto natural, qualquer responsabilidade sobre a informação é excluída.