

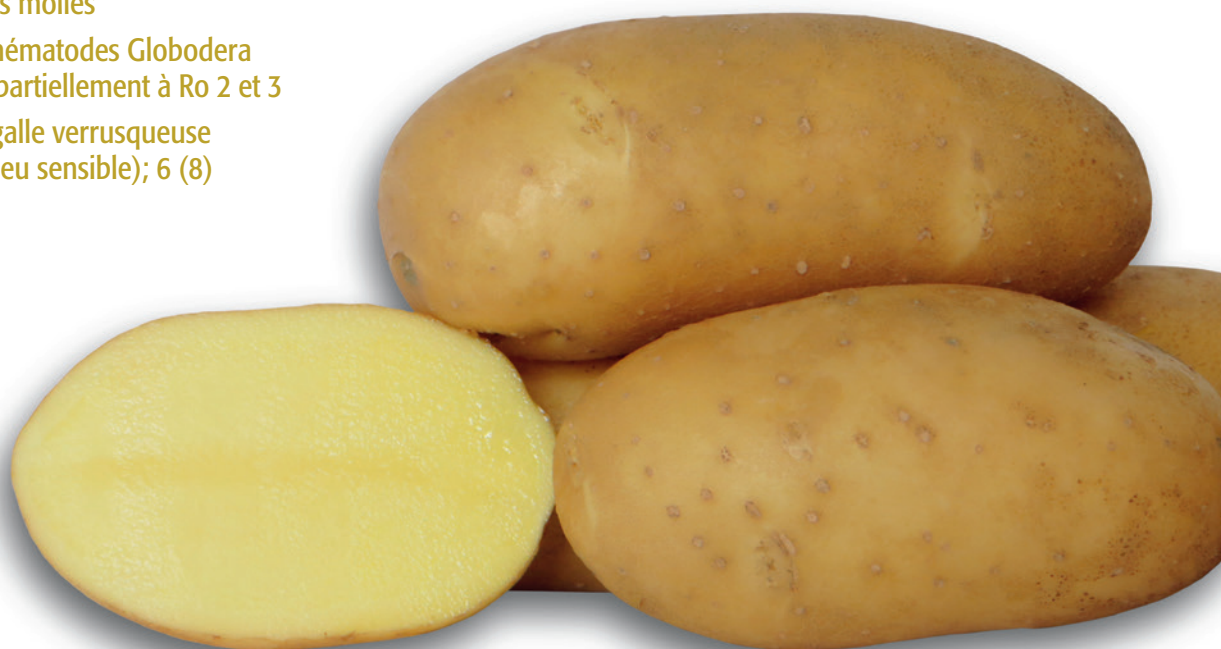
# CHENOA



**CHENOA est une variété demi-hâtive, aux tubercules larges et allongés, à destination de l'industrie de transformation en frites. CHENOA convient à une longue conservation.**

## **A propos de CHENOA:**

- Très faible sensibilité aux chocs
- Convient à la longue conservation de par un taux bas en sucres réducteurs et une forte dormance
- Bonne tolérance aux conditions de sécheresse et de chaleur
- Non sensible aux crevasses de croissance
- Très bonne résistance à la gale commune, à la rouille et aux pouritures molles
- Résistance aux nématodes Globodera Ro 1 et 4 (9) et partiellement à Ro 2 et 3
- Résistance à la galle verruqueuse pathotype d1 (peu sensible); 6 (8)



<b>Maturité:</b>	demi-hâtive
<b>Tubercule:</b>	uniforme, larges tubercules allongés, yeux peu profonds, chair et peau de couleur jaune pâle
<b>Utilisation:</b>	excellente aptitude à la production industrielle de frites
<b>Rendement:</b>	très élevé

