

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)



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

