

## ANOSTA



CROISEMENT	Ostara x Provita
PRÉCOCITÉ	Mi-hâtive
TUBERCULE	Rond à ovale, peau jaune, chair jaune pâle
PLANTE	Feuillage moyennement vigoureux, couverture correcte du sol
RENDEMENT	Bon
MATIÈRE SÈCHE	20-21 % - 385 PSE
DESTINATION	Frites - Catégorie C

### SENSIBILITÉS

<b>MILDIU</b>	Mildiou du feuillage	Sensible	Mildiou du tubercule	Peu sensible		
<b>GALLE</b>	Sensible					
<b>NÉMATODES</b>	Type	Ro1	Ro 2/3	Pa 2	Pa 3	1 : Très sensible 9 : Pas sensible
	Valeur	9	-	-	-	
<b>ALTERNARIA</b>	Sensible					
<b>MÉTRIBUZINE</b>	Peu sensible					
<b>BON À SAVOIR !</b>	Anosta est sensible à la galle poudreuse et assez sensible à la fusariose et à Erwinia. Très peu sensible au virus Y.					



### ITINÉRAIRE TECHNIQUE

#### PRÉPARATION DU PLANT ET CULTURE

Traiter contre le rhizoctone et la galle argentée est recommandé tout en évitant un traitement sur tubercules humides et germés. Il est important de laisser ressuyer les plants après un traitement liquide. Il est nécessaire de réchauffer ou de laisser pré germer vos plants pour favoriser une récolte précoce. Dégermer vos plants plus d'une fois est par contre déconseillé. Vu le risque de boulage, attention de ne pas planter trop profond ou dans des sols trop froids. Le démarrage à la levée est bon et le développement assez bon par la suite.

#### FERTILISATION

Le conseil de fumure azoté est de 220 - 230kg par hectare.

Fractionnement en sol léger : 2/3 avant buttage, 1/3 début tubérisation ; pour autres sols 100% de l'apport avant buttage.

- Acide phosphorique: 80 à 100 unités
- Potasse: 320 à 350 unités
- Magnésie: 80 à 100 unités

#### PLANTATION

Calibre	Pieds/ha	Distance de plantation	
		75 cm	90 cm
28/40	39.200	33-35	27-29
40/50	36.000	36-38	30-32

Profondeur de plantation : 1,5 cm plus bas que la normale

#### DÉFANAGE / RÉCOLTE

La période de défanage sera déterminée en fonction de la période souhaitée pour l'arrachage.

L'Anosta est principalement travaillée départ champs. Une induration de la peau 2-3 semaines dans le sol est généralement conseillée.

#### STOCKAGE

Destinée principalement à la transformation en frites tôt en saison, le cas du stockage n'est généralement pas envisagé.