

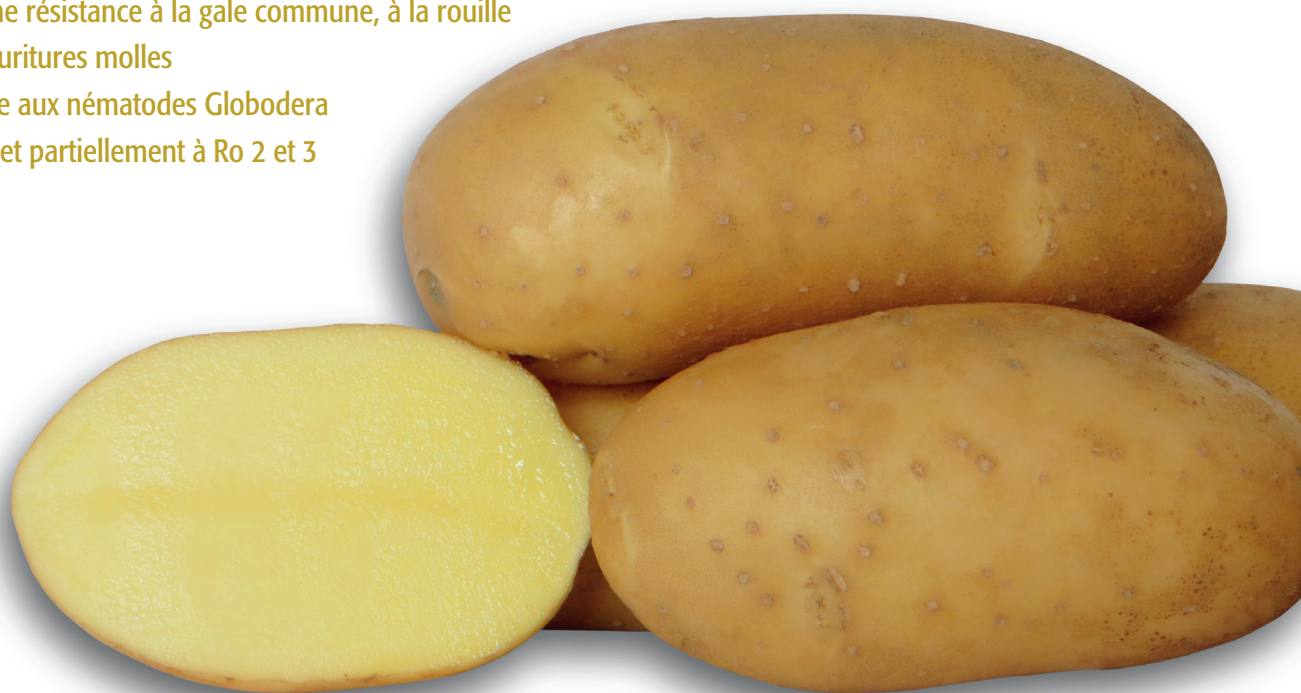
CHENOA



CHENOA est une variété demi-hâtive, aux tubercules larges et allongés, à destination de l'industrie de transformation en frites. CHENOA a une bonne aptitude au stockage long terme.

A propos de CHENOA :

- Très faible sensibilité aux chocs
- Convient à la conservation long terme 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 pourritures molles
- Résistance aux nématodes Globodera Ro 1 et 4 et partiellement à Ro 2 et 3



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

