

Kartoffeln

Verarbeitungsorte

Reifegruppe

Züchter

Abstammung

Aufnahme in die Sortenliste

Vertreter

Pirol

mittelfrüh bis mittelspät/*mi-précoce*

Norika, D-18190 Gross Lüsewitz

Agria × 1.214.226-84

2008

swissem
Schweiz. Saatgutproduzenten-Verband/
*Association suisse des producteurs
de semences*
1567 Delley

Pommes de terre

*Variété pour l'industrie
alimentaire*

Maturité

Obtenteur

Ascendance

*Inscription
sur la liste suisse*

Représentant



1. Morphologische Merkmale

Knolle	Form:	kurzoval bis rund, regelmässig
	Grösse:	mittelgrossfallend
	Augen:	flach bis mittelflach
	Fleischfarbe:	gelb
	Schale:	gelb bis hellgelb, rauh
Stängel	hoch, mittelaufrecht, leicht pigmentiert	
Blatt	gross, glatt, etwas platt	
Blüten	weiss, selten blühend	

1. Caractères morphologiques

Tubercule	forme:	<i>oblongue courte à ronde, régulière</i>
	taille:	<i>moyenne</i>
	yeux:	<i>superficiels à mi-superficiels</i>
	chair:	<i>jaune</i>
	peau:	<i>jaune à jaune clair, rugueuse</i>
Tige	de taille haute, port mi-dressé, avec légère pigmentation	
Feuille	grande, lisse, plane	
Fleur	blanche, floraison rare	

2. Werteigenschaften

Ertrag:	ziemlich hoch
Kalibrierbeute:	hoch
Stärkegehalt:	hoch (16-18%)
Stärkeertrag:	hoch
Kochtyp:	C-B
Verfärbungen	
roh:	gering
gekocht:	mittel
Reduzierende Zucker:	sehr gering (0,07% TS)
Verarbeitungseignung:	Chips
Vorkeimdauer:	4-5 Wochen

3. Anfälligkeiten

Krebs:	nicht anfällig
Nematoden:	nicht anfällig
	Pathotyp Ro _{1,4}
Krautfäule:	ziemlich stark
Braunfäule:	gering
Flachschorf:	mittel
Pulverschorf:	gering bis mittel
Eisenfleckigkeit:	gering
Blattroll:	mittel
Virus Y:	gering bis mittel
Schlagempfindlichkeit:	mittel
Abkeimungs- empfindlichkeit:	gering

4. Besondere Hinweise

Pirol lagert sich ziemlich gut.

2. Caractéristiques agronomiques et technologiques

Rendement:	assez élevé
Calibre commercial:	élevé
Teneur en amidon:	élevée (16-18%)
Rendement amidon:	élevé
Type culinaire:	C-B
Altération de la couleur	
chair crue:	faible
chair cuite:	moyenne
Sucres réducteurs (teneur):	très faible (0,07% MS)
Utilisation technologique:	chips
Prégermination:	4-5 semaines

3. Sensibilités

Galle verruqueuse:	résistante
Nématodes:	résistante
	aux pathotypes Ro _{1,4}
Mildiou des fanes:	assez élevée
Mildiou des tubercules:	faible
Gale commune:	moyenne
Gale poudreuse:	faible à moyenne
Taches de rouille:	faible
Virus de l'enroulement:	moyenne
Virus Y:	faible à moyenne
Sensibilité aux chocs:	moyenne
Sensibilité à l'égermage:	faible

4. Remarques particulières

Pirol se conserve assez bien.

Pirol ist eine mittelfrühe Verarbeitungssorte mit einer ausgezeichneten Pommes Chips Qualität. Der Gehalt an reduzierenden Zucker ist sehr tief.

Pirol est une variété mi-précoce qui se prête très bien à la transformation en chips. Sa teneur en sucres réducteurs est très faible.