

# RISSOLETTO

**Ciclo Medio Tardío  
(505.024 x 590.024)**



Es una variedad de piel y de carne amarilla, con buena resistencia a golpes de temperatura y estrés hídrico. Sus perfectos colores (bajos niveles de azúcares reductores) hacen de ella una variedad utilizable para la producción de patatas fritas en rodajas y papas de industria. Puede conservarse a muy largo plazo a temperaturas más bajas que las variedades clásicas de mercado.



## Características del tubérculo

<b>Forma:</b>	Alargado
<b>Color de la piel:</b>	Amarillo
<b>Color de la carne:</b>	Amarillo
<b>Profundidad del ojo:</b>	-
<b>Dormancia:</b>	Media
<b>Materia seca:</b>	21-24 %
<b>Calidad de conservación:</b>	Muy buena
<b>Resistencia al daño mecánico:</b>	7
<b>Resistencia a golpeo:</b>	6
<b>Rendimiento:</b>	Muy Alto

## Resistencia a Enfermedades y Plagas

<b>Sarna común:</b>	7
<b>Sarna pulverulenta:</b>	-
<b>Mildiu en hoja:</b>	6
<b>Mildiu en tubérculo:</b>	6
<b>Pie negro:</b>	-
<b>Sarna verrugosa:</b>	-
<b>Nematodo PCN Ro1:</b>	R
<b>Nematodo PCN Pallida:</b>	S

*Escala de 1 a 9 (9 lo más deseable). R: Resistente, S: Susceptible. I: Inmune*