

Krantz

Comité
pomme de terre
du CPVQ

Profil techniques et agronomiques de cultivars de POMMES DE TERRE - 2^e série

Période de commercialisation

Septembre à décembre

Caractères descriptifs

Forme des tubercules	Carrée à oblongue
Yeux	Superficiels
Talon	Superficiel
Peau (<i>couleur, texture</i>)	Chamois, écaillée et épaisse
Chair	Blanche
Densité relative	Moyenne

Comportement

Potentiel de rendement	Moyen
Repos végétatif	Très court
Calibre	Gros tubercules
Conservation	Bonne
Aptitude au lavage	Très bonne

Sensibilités et résistances

Maladies : sensibilités	Brûlure alternarienne, virus X, virus Y
Maladies : résistances	Gale commune, mildiou, flétrissement verticillien
Défauts (<i>internes, externes</i>) : sensibilités	Fissures de croissance, verdissement
Défauts (<i>internes, externes</i>) : résistances	Cœur creux
Environnement (<i>air, eau, sol</i>)	Peu de compétition avec les mauvaises herbes
Pesticides	Sensible aux défanants
Produits chimiques	Aucune sensibilité connue

Régie de production

Plantation	Distance: 25 cm
Fertilisation	135 à 150 kg / ha d'azote (<i>maximum</i>)
Type de sol	Éviter les sols lourds
Régie de l'eau	Approvisionnement régulier
Défanage	Sensible (<i>voir les remarques</i>)
Façons culturales	Nécessite un buttage important
Entreposage - Conservation	Période de repos courte, exige un antigerminatif
Récolte	Récolte avant le premier gel
Rotation	4 années (<i>pomme de terre / pomme de terre / autre culture / autre culture</i>)

Marché principal



Bouillie

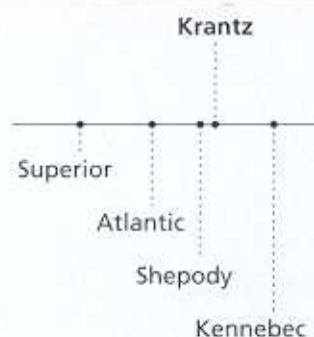


Four



Frite

Précocité comparative



Krantz

REMARQUES

Description générale

Krantz est un cultivar mi-tardif (*mi-saison*) qui présente des plants érigés de petite taille. Les fleurs sont blanches et sont portées sur de longs pédoncules. En général, le plant ne présente qu'une fleur aux 2 tiges seulement. Les tubercules sont produits tôt et sont de gros calibre (4 à 6 par butte).

Préparation de la semence

Ce cultivar est sensible au manque à la levée. Le tranchage est important car les yeux sont rares. Il faut également éviter la prégermination ou le pré-réchauffement à cause du vieillissement physiologique hâtif. La semence sera tranchée à l'avance en morceaux de plus de 60 g et elle sera conservée à une température de 8 à 10°C avant la plantation.

Plantation

Il est essentiel d'attendre que le sol soit bien réchauffé avant de planter ce cultivar. Une température de 8°C est le minimum. Il importe de respecter un espacement de 20 à 25 cm pour favoriser un plus petit volume de tubercules.

Production de semences

Pour favoriser la production du plus grand nombre de tubercules par plant, il est nécessaire de préclasser les semences de 50 à 140 grammes et de les planter entières. L'espacement sera de 17 à 20 cm. La plantation se fera tardivement (*juin*) dans le but de récolter des tubercules physiologiquement jeunes. L'entreposage doit être réalisé à basse température entre 2 et 3°C. Il faut éviter le dégermage, car régulièrement il n'y a pas de repousse du germe.

Buttage

Krantz produit ses tubercules en surface et ils sont plus sensibles au verdissement que ceux des autres cultivars. Il est essentiel de bien les protéger par une grosse butte dès le début de la floraison.

Récolte

Ce cultivar présente une problématique particulière à la récolte. Même s'il forme ses tubercules hâtivement en saison, une période de maturation doit lui être accordée. Le défanage en 2 traitements est recommandé à cause de sa sensibilité au brunissement du talon. Ce cultivar est également très sensible au froid. Il est essentiel de le récolter avant le premier gel au sol. Si le cultivar est destiné à la transformation en frites, le taux de sucre ne doit pas dépasser 2 mg/g avant le défanage (*le retarder si nécessaire*).

Entreposage et conservation

Krantz exige une période de cicatrisation à une température variant entre 13 et 16°C. Pour les tubercules destinés à la frite, il sera nécessaire de vérifier le taux de sucre (2 mg/g) et la couleur de la friture à la fin de la période de cicatrisation et de la prolonger pour le faire baisser si nécessaire. On abaisse graduellement la température à 8°C (2°C par semaine) lorsque le taux de sucre a atteint 2 mg/g (*ou moins*). À cette température, le cultivar donne des frites de belle couleur.

CPVQ

CONSEIL
DES PRODUCTIONS
VÉGÉTALES
DU QUÉBEC inc.