

SUPERIOR

Comité
pomme de terre
du CPVQ inc.

Profils techniques et agronomiques de cultivars de POMMES DE TERRE

Période de commercialisation

Juillet à décembre

Caractères descriptifs

Forme des tubercules	Ronde
Yeux	Mi-enfoncés
Talon	Profond
Peau (<i>couleur, texture</i>)	Chamois, légèrement rugueuse
Chair	Blanche
Densité relative	Moyenne

Marché principal



Bouillie

Primeur

Comportement

Potentiel de rendement	Élevé
Repos végétatif	Moyen
Calibre	Moyen
Conservation	Bonne jusqu'à la fin décembre
Aptitude au lavage	Très bonne

Précocité comparative

Superior



Sensibilités et résistances

Maladies : sensibilités	Mildiou, virus Y, verticilliose
Maladies : résistances	Gale commune
Défauts (<i>internes, externes</i>)	Cœur brun
Environnement (<i>air, eau, sol</i>)	Exige un bon apport d'eau
Pesticides	Sensible au réglone en période de sécheresse
Produits chimiques	Aucune sensibilité connue

Régie de production

Plantation	Distance : 25 cm
Fertilisation	150 kg/ha d'azote (fractionnement en sol léger)
Type de sol	Tous les types
Régie de l'eau	Approvisionnement régulier
Défanage	Facile, sensible au brunissement du talon
Façons culturales	Normales
Entreposage - Conservation	Repos végétatif court Traiter avec un fongicide
Récolte	Précoce à mi-saison
Rotation	3 années (pomme de terre/autre culture/autre culture)

SUPERIOR

REMARQUES

Fertilisation

Le cultivar Superior répond très bien à la fertilisation azotée. L'augmentation du rendement est visible, mais cela se fait au détriment de la qualité et plus particulièrement par l'augmentation du pourcentage de cœur brun.

La fertilisation azotée ne devrait pas dépasser les 150 kg/ha pour la consommation et 120 kg/ha pour les tubercules destinés à la transformation en croustilles.

Défanage

Superior est sensible au brunissement du talon causé par un défanage rapide. Il faut utiliser des doses réduites lorsque le feuillage montre des signes de maturité.

Récolte

Le cultivar Superior se récolte souvent par température élevée. La fusariose peut se déclarer rapidement. Après le lavage, refroidir en chambre froide jusqu'à la livraison.

Entreposage

Le tubercule a un repos végétatif court. Il importe de baisser la température à 4,5 °C, le plus tôt possible après la période de cicatrisation, dans le but de conserver sa qualité culinaire jusqu'à la fin de décembre.

CPVQ

CONSEIL
DES PRODUCTIONS
VÉGÉTALES
DU QUÉBEC inc.