

CHEYENNE

Consommation chair ferme







- Variété à peau rouge, intense et lumineuse
- ➤ Goût subtil, excellente tenue à la cuisson
- > Eco-conduite : fumure azotée réduite

Caractéristiques générales

Maturité Moyenne

Couleur de peau / chair Rouge/Jaune

Tubercule Allongé

Taille de plante Assez haute

Port de plante Dressé à semi-dressé

Qualités culinaires

Groupe culinaire

Tenue à la cuisson Très bonne

Noircissement ap. cuisson Nul

Coloration à la friture Foncée

••000

Agronomie

Matière sèche 19à21%

Tubérisation 12 à 15

Proportion de gros tub. Moyenne

Dommages à la récolte

Dormance Très longue

Peu sensible

Longue

Moy. sensible Egermage

Défauts internes Peu sensible

Lavabilité Bonne

Résistances parasites & maladies

Mildiou du feuillage	Assez sensible	••000
Mildiou du tubercule	Assez sensible	••000
Nématodes Ro 1-4	Résistante	00000
Nématodes Pa 2-3	Moy. sensible	•••00
Gale commune	Peu sensible	00000
Dartrose	Peu sensible	00000
Virus Y	Moy. sensible	••••
Virus Yntn	T. peu sensible	00000
Virus enroulement	Peu sensible	00000
Alternaria	Peu sensible	00000

Siège administratif 3, La Vergne F87370 Laurière

Conservation

Service commercial

Service technique Plant

PHILIPPE Jean-François +33617972959 **BROUTIER Corentin**

DEMAISON Paul

+33 6 40 52 77 80

philippe.jf@sementis.net +33 6 37 46 95 71 corentin.broutier@sementis.net paul-demaison@sementis.net