

# ALANIS



**Alanis** est une variété demi-tardive à production de larges et longs tubercules pour la transformation industrielle en frites. Grâce à son excellente tolérance au mildiou, ALANIS est parfaitement adaptée à la production biologique.



**BAS INTRANTS**

## A PROPOS D'ALANIS :



- Très bonne tolérance à *Phytophthora infestans*
- Sensibilité moyenne aux chocs
- Convient à la conservation à long terme de par un taux bas en sucres réducteurs et une bonne dormance
- Rendement élevé avec un apport réduit en azote
- Bonne tolérance aux conditions de sécheresse et de chaleur
- Sensible à la Métribuzine
- Résistance au virus PVY
- Résistance aux nématodes Ro 1,4 (9) et à la gale verruqueuse d1 (peu sensible) ; 6 + 18 (6)

**Maturité :** demi-tardive. **Tubercule :** large ovale/long-ovale, yeux peu profonds, peau et chair jaune pâle.

**Utilisation :** excellente aptitude à la production de frites industrielles.

**Rendement :** très élevé.