



KENZA كENZA

(90F156.3 X89F12.16)

صنف للطبخ

صنف نصف مبكر، قابل للتصدير، ذو قشرة ونسيج داخلي أصفر فاتح، متأقلم مع دول حوض البحر الأبيض المتوسط ، مقاوم وذو خاصيات مطبخية جيدة

المواصفات

النضج: متوسط التبيكير
الدرنات : بيضاوية فطويلة
التجانس: درنات متجانسة
العيون: سطحية
القشرة: صفراء
النسيج الداخلي: أصفر فاتح (يميل إلى
البياض)
الأحجام : نسبة عالية من الأحجام
الكبيرة
البراعم : حمراء بنفسجية
الأزهار بيضاء تتواجد بكثرة في الزراعات
المتأخرة

الخاصيات / الاستعمال

الإنتاجية: جيدة (100% من سبونتاً)
التخزين: قابلية شبه جيدة
المجموعة المطبخية: AB
نسبة المواد الجافة: حوالي 18_19%
القابلية للطبخ: تماسك جيد ، عديم
التفحم بعد الطهي.

المقاومة للأمراض

ملديو الأوراق: حساسية متوسطة
ملديو الدرناات (التقاوي): شبه حساس
فيروس Y : حساسية متوسطة
فيروس الالتفاف: حساسية متوسطة
فيروس A : مقاوم
الجرب العادي: حساسية ضعيفة
جرب التبرقع (verruqueuse): مقاومة
جيدة
نيماتود 1-4 RO : حساس

الخاصيات الفيزيولوجية

مدة السبات: متوسطة (شهرين إلى شهرين
ونصف)
تحمل الكدمات: حساسية ضعيفة
تحمل إزالة البراعم: حساسية متوسطة
بقع الصدأ: حساسية ضعيفة
القلب الأجوف: حساسية ضعيفة