



MALDIVE مالديف

(أنبال x أمبرين)

صنف للطبخ

صنف متوسط التبكير إلى مبكر، من أنواع النسيج المتماسك، ذو درنات طويلة متجانسة قشرة صفراء لماعة و نسيج داخلي أصفر ذو خاصية مطبخية جيدة. مدة سبات قصيرة، إنتاجية عالية في مناطق الإنتاج المبكر. مقاومة لامتداد 1-4 ro

المواصفات

النضج: مبكر فمتوسط التبكير
الدرنات : طويلة
التجانس: درنات متجانسة
العيون: سطحية
القشرة: صفراء
النسيج الداخلي: أصفر
الأحجام : نسبة عالية من الأحجام
المتوسطة
البراعم : حمراء بنفسجية
الأزهار: قليلة

الخصائص / الاستعمال

الإنتاجية: جيدة إلى جيدة جدا (110 % من
شار لوط)
التخزين: متوسط
المجموعة المطبخية: A
نسبة المواد الجافة: حوالي 18 %
القابلية للطبخ: تماسك جيد ، لا يتفحم
بعد الطهي ، غير قابل للقلي

الخصائص الفيزيولوجية

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

المقاومة للأمراض

ملديو الأوراق: حساس
ملديو الدرنات/التقاوي: شبه حساس
فيروس Y : حساسية متوسطة
فيروس الإلتفاف: حساسية ضعيفة
فيروس A: مقاوم
الجرب العادي: حساسية ضعيفة
جرب التبرقع (G. Verruqueuse): مقاومة
جيدة
نيماتود 1-4 RO : حساس