



## ALTA RUSSET

### GENERAL

**Origin & Breeding:** bred from the cross (Russet Nugget x Ranger Russet) made and selected by Agriculture and Agri-food Canada at the Lethbridge Research Center, Alberta, in 1987. Released in 2002.

**Year registered in Canada:** 2003

**Registration No.:** 5656

**Maturity:** mid-season

### BOTANICAL FEATURES

**Plants:** medium; spreading; stems not pigmented; straight single wings; nodes strongly swollen, not pigmented.

**Leaves:** olive green; semi-open.

Terminal leaflets: medium ovate; acuminate tip; cordate and asymmetrical base.

Primary leaflets: four pairs; narrowly ovate; acuminate tip; base cordate and asymmetrical.

**Flowers:** few; blue-violet corolla with a very prominent star; flower buds strongly pigmented, drop readily; lemon yellow anthers.

**Tubers:** oblong; russeted brown skin; shallow eyes, moderately numerous, evenly distributed; eyebrows not prominent; white flesh.

**Sprouts:** broad cylindrical; red-violet; base lightly pigmented and weakly pubescent; apex green and moderately pubescent.

### AGRICULTURAL FEATURES

High yielding variety, well adapted to Western Canada and U.S.A. Resistant to second growth and hollow heart. In studies, maximum yield was attained at 160kg/ha of nitrogen without fry colour or specific gravity being negatively affected. Excellent storage characteristics for long term storage. High dry matter content. Medium dormancy (6 months).

Tuber size distribution and shape uniformity is ideal for the manufacture of "wedge cut" french fries. French fry quality is excellent even when harvested at 95 or 110 days after planting; and is maintained in longterm storage.

**Utilization:** excellent for french frying

**Chief Market:** french fry.

### REACTION TO DISEASES

**Highly resistant:** common scab, verticillium wilt.

**Moderately resistant:** early blight, fusarium wilt.

**Susceptible:** fusarium dry rot, late blight.

## ALTA RUSSET

### GÉNÉRALITÉS

**Origine génétique:** issue du croisement (Russet Nugget x Ranger Russet) réalisé et sélectionné par Agriculture et agroalimentaire Canada au Centre de recherches de Lethbridge, Alberta, en 1987. Mise sur le marché en 2002.

**Année d'enregistrement au Canada:** 2003

**No. d'enregistrement:** 5656

**Maturité:** mi-saison

### CARACTÉRISTIQUES BOTANIQUES

**Plants:** moyens, étalés; tiges non pigmentées; ailes simples et droites; noeuds très enflés, non pigmentés.

**Feuilles:** vert olive; semi-ouvertes.

Folioles terminales: moyennement ovées; bout acuminé; base cordée et asymétrique.

Folioles primaires: quatre paires, étroitement ovées; bout acuminé; base cordée et asymétrique.

**Fleurs:** peu nombreuses; corolle bleu-violet avec une étoile très proéminente; boutons floraux très pigmentés, tombent facilement; anthères jaune citron.

**Tubercules:** oblongs; peau brune et rugueuse; yeux superficiels, moyennement nombreux, distribués uniformément; arcades non proéminentes; chair blanche.

**Germes:** cylindriques larges; rouge-violet; base légèrement pigmentée et peu pubescente; apex vert, moyennement pubescent.

### CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES

Variété à rendement élevé, bien adaptée à l'ouest du Canada et des États-Unis. Résistante aux excroissances et au coeur creux. Lors d'essais, les rendements maximum ont été atteints avec un apport d'azote de 160 kg/ha sans que la couleur des frites ni la densité n'en soient affectées. Excellentes caractéristiques pour l'entreposage à long terme. Taux de matière sèche élevé. Repos végétatif moyen (6 mois).

L'uniformité de la grosseur et de la forme des tubercules est idéale pour la fabrication des frites en coupe transversale. La qualité des frites est excellente même lorsque récolté à 95 ou 110 jours après la plantation, et elle est conservée pendant l'entreposage à long terme.

**Utilisation:** excellente pour les frites

**Marché principal:** frites.

### RÉACTION AUX MALADIES

**Très résistante:** gale commune, verticilliose.

**Modérément résistante:** brûlure hâtive, flétrissement fusarien.

**Sensible:** pourriture sèche fusarienne, mildiou.