

## ALTURAS

### GENERAL

**Origin & Breeding:** bred from the cross (A77182-1 x A75188-3) made in 1982, in Aberdeen, Idaho, and selected by the United States Department of Agriculture - Agricultural Research Service (USDA-ARS) and the Agricultural Experiment Stations of Idaho, Oregon and Washington, USA. Released in 2002.

**Year registered in Canada:** 2008

**Registration number:** 6867

**Maturity:** very late

### BOTANICAL FEATURES

**Plants:** medium height, semi-erect; stems moderately pigmented; prominent waved single wings; nodes slightly swollen, not pigmented.

**Leaves:** olive green, open; midribs and petioles not pigmented.

Terminal leaflets: narrowly ovate; tip acute to acuminate; base acute to obtuse, slightly asymmetrical; weakly wavy margins.

Primary leaflets: small; narrowly ovate; tip acute to acuminate; base obtuse to cordate, asymmetrical.

**Flowers:** high flowering profusion, white corolla with prominent star; bright yellow anthers; flower buds weakly pigmented; calyx moderately pigmented; peduncles not to weakly pigmented.

**Tubers:** oval to oblong; flaky buff coloured skin; few to moderately numerous shallow eyes, predominantly apical; slightly prominent eyebrows; white flesh.

**Sprouts:** ovoid; red-violet; base moderately pubescent, strongly pigmented; tip weakly pubescent, moderately pigmented, closed habit; short lateral shoots.

### AGRICULTURAL FEATURES

High yielding russet potato cultivar. Good resistance to second growth, hollow heart and blackspot bruise. Medium dormancy period. Very good storage capability. High specific gravity.

Alturas has resistance to cold-sweetening which makes it suitable for processing out of storage as french fries and other frozen potato products.

**Utilization:** very good for baking and processing.

**Chief Markets:** dehydration processing, frozen french fries processing, and fresh market.

### REACTION TO DISEASES

**Highly resistant:** verticillium wilt (*Verticillium dahliae*), early blight.

**Moderately resistant:** tuber net necrosis.

**Moderately susceptible:** common scab, late blight, corky ringspot, *Fusarium* dry rot.

**Susceptible:** leafroll, PVY, PVS.

## ALTURAS

### GÉNÉRALITÉS

**Origine génétique :** issue du croisement (A77182-1 x A75188-3) réalisé en 1982 à Aberdeen, Idaho, et sélectionnée par le Service de recherche en agriculture du Département d'agriculture des Etats-Unis (USDA-ARS) et les Stations de recherche en agriculture de l'Idaho, l'Orégon et Washington, ÉU. Mise sur le marché en 2002.

**Année d'enregistrement au Canada :** 2008

**Numéro d'enregistrement :** 6867

**Maturité :** très tardive

### CARACTÉRISTIQUES BOTANIQUES

**Plants :** moyens, semi-dressés; tiges moyennement pigmentées; ailes proéminentes, simples et sinuées; noeuds légèrement enflés, non pigmentés.

**Feuilles :** vert olive, ouvertes; nervures médianes et pétioles non pigmentés.

Folioles terminales : étroitement ovées; bout pointu à acuminé; base pointue à obtuse, légèrement asymétrique; marges faiblement ondulées.

Folioles primaires : étroitement ovées, bout pointu à acuminé; base obtuse à cordée, asymétrique.

**Fleurs :** très abondantes, corolle blanche et étoile proéminente; anthères jaune clair; boutons floraux faiblement pigmentés; calices modérément pigmentés; pédoncules non à légèrement pigmentés.

**Tubercules :** ovales à oblongs; peau squameuse de couleur chamois; yeux superficiels, peu à moyennement nombreux, surtout apicaux; arcades légèrement proéminentes; chair blanche.

**Germes :** ovoïdes; rouge-violet; base moyennement pubescente, très pigmentée; apex faiblement pubescent, moyennement pigmenté, port fermé; pousses latérales courtes.

### CARACTÉRISTIQUES AGRONOMIQUES

Variété à rendement élevé de tubercules de type "russet". Bonne résistance à la seconde croissance, au cœur creux et aux taches noires. Repos végétatif moyen. Très bonne aptitude à l'entreposage. Densité élevée.

Alturas est résistante au sucre de basses températures ce qui la rend adaptée à la transformation, à la sortie de l'entrepôt, en frites et autres produits congelés de pomme de terre.

**Utilisation :** très bonne pour la cuisson au four et la transformation.

**Marchés principaux :** déshydratation, transformation en frites congelées, et marché frais.

### RÉACTION AUX MALADIES

**Très résistante :** verticilliose (*Verticillium dahliae*), brûlure hâtive.

**Moderément résistante :** nécrose en réseau.

**Moderément sensible :** gale commune, mildiou, nécrose annulaire, pourriture sèche fusarienne.

**Sensible :** enroulement, virus Y et S.