Graines de Tomate San Marzano AB

[5TOMB158]

Semences biologiques de Solanum lycopersicum

Caractéristiques principales

Nom latin :	Solanum lycopersicum, Lycopersicon esculentum
Nom vernaculaire :	Tomate **Variété :** San Marzano
Lieu de culture :	Jardin ami Abeilles & Papillons (plantes mellifères)
Hauteur :	170 à 200 cm
Type de plante :	Plante vivace non rustique (cycle de vie sur plusieurs années mais ne résiste pas au froid)
Période de floraison :	Printemps
Fleurs :	Floraison de mai à septembre. Grappes de petites fleurs en forme d'étoiles jaunes.

Culture

Exposition :	A protéger en hiver
Substrat / Sol :	Profond
Arrosage (plante adulte) :	2/5 Arrosage moyen
Maladies / Ravageurs :	Maladies cryptogamiques
Culture au jardin :	Plantez des Œillets d'Inde entre les pieds de tomates.
Culture en pot :	Oui
Conseils du comptoir des graines :	La tomate se cultive bien en pot (les variétés à petits fruits sont préférables), de plus de 20 cm de profondeur, substrat maintenu humide et fertilisant biologique pour tomates ajouté régulièrement.

Semis

Facilité semis :	2 Difficulté moyenne - voir aussi les conseils de semis généraux dans le menu
Mode de semis :	**Semis sous abri** : de février à avril, entre 20°C et 25°C Trempage : 12 à 24h, eau tiède (renouveler l'eau après 12h), jusqu'au gonflement des graines Substrat : mélange de terreau spécial semis et de sable, humide mais non trempé, irrigation par le bas, couvercle transparent jusqu'à la levée, aérer régulièrement cette mini-serre Profondeur : 3 mm, tasser légèrement le substrat Couvert en surface : une fine couche de sable Luminosité : pleine lumière, sans soleil direct Repiquage individuel : les plants de plus de 5 feuilles Acclimatation à l'extérieur : pendant 1 à 2 semaines Plantation en place : après les dernières gelées, enterrer la base de la tige jusqu'aux premières feuilles pour renforcer l'enracinement des plants **Semis direct en place** : fin du printemps
Durée de germination :	3 à 15 jours

En savoir plus

Intérêt :	Plante amie des auxiliaires du jardin
Recolte :	Récoltez les fruits bien colorés.
Conservation :	En fin de saison récoltez les derniers fruits verts et faites les murir enveloppés dans du papier, derrière une fenêtre.
Propriétés :	La tomate contient seulement 3 à 4 % de sucres. Elle est très riche en provitamine A, vitamine B, magnésium, potassium. *

*Attention : Les informations ci-dessus ne sont données qu'à titre indicatif. Consultez un pharmacien ou un médecin avant tout ingestion, inhalation ou application d'un produit végétal. Le Comptoir des Graines décline toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation des produits vendus.

© L'intégralité du contenu de cette fiche est la propriété intellectuelle du Comptoir des graines - www.comptoir-des-graines.fr
La reproduction totale ou partielle est interdite.
L'usage de cette fiche est strictement réservé aux clients du Comptoir des graines pour les aider à manipuler et faire germer les semences acquises sur le site.