



1. **Código :**
2. **Nombre de la Tecnología:** [H-INTA 991](#)
3. **Recopilado por:** Gonzalo Brenes **Correo:**gonbrenes@yahoo.com
4. **Desarrollada por:** INTA
5. **Ámbito de la tecnología:** Variedades
6. **Descripción de la Tecnología:**

Es un híbrido triple de grano blanco, tolerante al achaparramiento

Color de semilla: blanco
Ciclo vegetativo: intermedio 110 a 115 días,
Días de floración: 54 a 56 días.
Altura de planta: 230 a 235 cm,
Altura de la mazorca: 125 a 130 cm,
Cobertura de mazorcas: 2 a 3 cm,
Tolerancia: Pudrición de mazorca
Rendimientos: 80 a 90 qq/mz.

Es una variedad con textura del grano semi-cristalino lo que hace tolerante al daño de gorgojo, presenta buena cobertura de mazorca.

Se generó en el año 2000.

7. Como Aplicar la Tecnología:

Esta variedad (H-INTA 991) se adapta a condiciones edafoclimáticas que van desde los 56 a 1600 msnm, se adapta a suelos francos, franco arenoso y areno arcillosos, con pendientes de 15 a 30 %, pH de 6.0 a 7.0, temperatura 25 a 32° C y precipitaciones de 1000 a 2500 mm por ciclo.

H-INTA 991 es tolerante al achaparramiento, muy buenos rendimientos de grano 80 a 90 qq/mz, tolerante a daño de gorgojo, responde a bajas dosis de fertilización, buena cobertura de mazorcas 4 a 5 cm, presenta buen tamaño de la mazorca 16 a 23 cm, su adaptación es amplia y se puede sembrar en los diferentes épocas de siembras

8. Beneficios de su empleo:

Económico: Ahorro en la inversión del cultivo, por su adaptabilidad a diferentes ciclos de siembra y por su utilización en diferentes platos de la cocina nicaragüense. .

Social: Obtiene buenos ingresos con la venta del producto.

Ambiental: Es amigable con el medio ambiente.