

Pebrotera

Capsicum annuum

Solanàcies



ES **Pimiento**

EN **Pepper**

IT **Peperone**

FR **Poivron**

Pebrotera

^{CA} Pebrera, Pebrot, Pebre, Pebrina, Pebró
^{ES} Morrón, Guindilla, Ají, Chile, Locote,
Pimentón ^{EN} Bell pepper, Sweet pepper, Chili pepper ^{IT} Peperoncino
^{FR} Piment ^{ZH} 辣椒 (là jiāo), 彩椒 (cǎi jiāo)



Aprofitament: fruit

Sembra a collita: 120-150 dies (des de transplantament)

Exposició solar: ple sol - mín. 6-8h+

Consum d'aigua: moderat

Res. plagues: baixa (pugons, àcars, trips)

Res. Gelades: molt baixa (no aguanta cap gelada)

Època de sembra: febrer - abril 20-30 °C

Preparació de la terra: terra rica en matèria orgànica, ben drenada; pH 6-7

Dist. planta x filera: 50 x 40 cm

Profunditat sembra: 0,5 cm

Temp. germinació: MÍNIMS 15 °C ÒPTIMS 25-28 °C MÀXIMS 35 °C

Temps germinació: 7-8 dies

Trasplantament/notes: abril - maig

Recol·lecció: 150 dies

Bona associació: Bleda, All, Alfàbrega, Col, Espinac, Pèsol, Mongeta, Enciam, Porro, Rave - *All, porro i alfàbrega repellen pugons, àcars i trips; lleguminoses fixen nitrogen; espinac i enciam cobreixen el sòl i retenen la humitat*

Mala associació: Patata - *La patata i el pebrot (ambdues solanàcies) comparteixen plagues i malalties greus (Phytophthora, nematodes, virus)*

Cultivar / varietat, data de sembra i notes