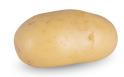






Anbauempfehlung Speisekartoffeln

- Sehr helle Schale
- Gleichmäßige Sortierung und Knollenform
- Gute Schorf- und Pulverschorfresistenz
- Gute Resistenzen
- Gute Lagerfähigkeit



Sorteneigenschaften

Reifezeit 61 Mittelspät Keimruhe 84 Sehr lang **Ertrag** 97 Gut Sortierung 74 Mittelfallend Knollenform Oval Knollenzahl 12-14 Schalenfarbe Gelb Fleischfarbe kochen Gelb Kochtyp AB - Vorw. Festkochend TS/Stärke % 19,5% / 13,7% UWG/Spez. Gewicht 356 / 1,076 Blaufleckigkeit 10 Wenig empfindlich Metribuzin Empf. 43 Knöllchensucht 83



AB



Schalen und Fleischfarbe

Kochtyp

Reifezeit

Pflanzabstände

	Reihenabstand		
Sortierung	Knollenzahl/ha	75 cm	90 cm
28/35	46 000	29	24
35/50	38 000	35	29
50/60	32 000	42	35
Pflanztiefe: normal			

Resistenz

Krautfäule	54
Knollenfäule	70
Alternaria	69
Schorf	73
Pulverschorf	73
Eisenfleckigkeit	97
Y-Virus	70
Yntn Knollentoleranz	98

Nematodenresist.



^{*} HZPC-eigene Analyse / Keine offizielle Analyse

Düngung

- Beachten Sie immer die örtlichen und aktuellen Regelungen zur Pflanzendüngung.
- Stickstoff (N): Mittlerer Bedarf (170-210kg N/Ha inklusive Bodenversorgung).
- Die Stickstoffgabe sollte zum 2/3 vor dem Pflanzen und zum 1/3 nach dem Knollenansatz erfolgen.
- Kalium (K): 300 kg/ha vor der Pflanzung.
 Blattdünger während der Vegetationsperiode ausbringen.
- Bor und Calciumnitrat (mindestens 50 kg/ha) verabreichen.







Anbauempfehlung Speisekartoffeln



Vorbereitung und Pflanzung

- FONIA hat eine lange Keimruhe.
- Wärmebehandlung: mindestens 3 Wochen.
- FONIA Pflanzgut immer gegen Rhizoctonia behandeln.
- Das Pflanzen mit kleinen weißen Keimen erzielt die besten Ergebnisse.



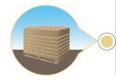
Anbau

- Die Entwicklung ist gleichmäßig, mit einer guten Laubentwicklung.
- FONIA reagiert empfindlich auf Metribuzin
- Eine vorbeugende Behandlung gegen Phytophthora wird empfohlen.



Krautregulierung und Ernte

- Nicht bei zu trockenen oder zu nassen Bedingungen (starker Regen oder Überbewässerung) ernten.
- Einen 3-wöchigen Abstand zwischen Krautabtötung und Ernte einhalten, um Beschädigungen der Schale zu vermeiden.
- Die Bandgeschwindigkeit und die Fallhöhen minimieren um mechanische Beschädigungen zu minimieren.
- Kartoffeln nicht unter 10 °C ernten.



Lagerung

- FONIA hat eine lange Keimruhe und eine gute Lagerfähigkeit.
- Lagertemperatur: 5 °C.
- Die Kartoffeln aus dem Lager vor der Verarbeitung auf mindestens 10 °C erwärmen.