



Anbauempfehlung Speisekartoffeln Baby production

- Sehr guter Geschmack
- Sehr helle Schale
- Hohe Knollenzahl
- Festkochend
- Gute Lagerfähigkeit



Sorteneigenschaften

Reifezeit	73	Mittelfrüh
Keimruhe	44	Kurz
Ertrag	99	Ziemlich hoch
Sortierung	70	Kleinfallend
Knollenform		Oval / Langoval
Knollenzahl		15-17
Schalenfarbe		Gelb
Fleischfarbe kochen		Dunkelgelb
Kochtyp		A - Festkochend
TS/Stärke %		19% / 13,1%
UWG/Spez. Gewicht		345 / 1,073
Blaufleckigkeit	4	Nicht empfindlich
Metribuzin Empf.	54	● ● ● ● ●
Knöllchensucht	56	● ● ● ● ●



Schalen und Fleischfarbe



Kochtyp



Reifezeit

Pflanzabstände

Marktsortierung: 20-42 mm.

Sortierung	Knollenzahl/ha	Reihenabstand	
		75 cm	90 cm
30/40	65 000	20	17
40/50	58.000	23	19
50/60	50 000	27	22

Pflanztiefe: normal

Immer die Knollenzahl prüfen für eine genaue Berechnung.

Resistenz

Krautfäule	35	● ● ● ● ●
Knollenfäule	76	● ● ● ● ●
Alternaria	40	● ● ● ● ●
Schorf	54	● ● ● ● ●
Pulverschorf	50	● ● ● ● ●
Eisenfleckigkeit	95	● ● ● ● ●
Y-Virus	36	● ● ● ● ●
Yntn Knollentoleranz	99	● ● ● ● ●

Nematodenresist.

Ro1/4	9	● ● ● ● ●	F1	9	● ● ● ● ●
Ro2/3	*3	● ● ● ● ●	F2	*1	● ● ● ● ●
Ro5	*1	● ● ● ● ●	F6	*1	● ● ● ● ●
Pa2		● ● ● ● ●	F18	*1	● ● ● ● ●
Pa3		● ● ● ● ●			

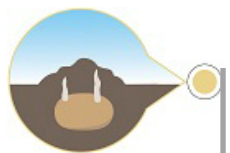
* HZPC-eigene Analyse / Keine offizielle Analyse

Düngung

- Der Nährstoffbedarf basiert auf den Bodenprobenergebnissen.
- Eine geteilte Gabe gibt keinen Mehrwert. Die Stickstoffgabe kann in einmal beim Pflanzen ausgebracht werden.
- Stickstoff (N): Sehr niedriger Bedarf (<120kg N/Ha inklusive Bodenversorgung).
- Kalium- und Phosphatdüngung nach Standardempfehlung.



Anbauempfehlung Speisekartoffeln Baby production



Vorbereitung und Pflanzung

- LA VIE hat eine mittlere Keimruhe.
- Das Pflanzgut vor dem Pflanzen an den örtlichen Gegebenheiten akklimatisieren.
- Das Pflanzgut innerhalb einer Woche nach Anlieferung aus der Verpackung holen und ausreichend belüften.
- Knollenbehandlungen werden empfohlen, um Rhizoctonia, Silberschorf und andere durch den Boden übertragene Krankheiten zu bekämpfen.
- Schorfanfällige Böden vermeiden.
- Die empfohlenen Pflanzabstände einhalten, da LA VIE eine hohe Knollenzahl gibt.
- Am besten auf bewässertem Land anbauen.



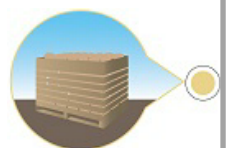
Anbau

- Die Entwicklung ist gleichmäßig, mit einer guten Laubentwicklung.
- Die Anwendung von Metribuzin wird im Voraufbau empfohlen. Im Nachaufbau sollte eine niedrige Dosierung eingesetzt werden.
- Die Witterungsbedingungen haben einen starken Einfluss auf die Effektivität von Metribuzin. Passen Sie die Dosis an die jeweiligen Umstände an.
- Bei Schorfgefahr sollte zum Zeitpunkt des Knollenansatzes beregnet werden, um das Infektionsrisiko zu minimieren.
- Auf Grund der dünneren Schale, die Beregnung zum Ende der Saison einschränken.
- Der Boden gut feucht halten für einen guten Ertrag und eine gute Qualität.
- Die Krautfäulebehandlungen regelmäßig durchführen, um Kraut- und Knollenfäule vorzubeugen.



Krautregulierung und Ernte

- Ziel ist ein UWG von 335 Gramm.
- Wenn Maleinsäurehydrazid bei LA VIE angewendet wird, sollte die Applikation dann erfolgen, wenn die kleinste Knolle 28 mm groß ist und das Laub noch grün ist.
- LA VIE hat eine sehr hohe Knollenzahl in kleinen Sortierungen, die Rodemaschinen anpassen.
- LA VIE hat eine dünne Schale, besonders auf die Schalenfestigkeit achten.
- Zwischen Krautminderung und Ernte wird eine minimale Periode von drei Wochen empfohlen.
- LA VIE ist ziemlich resistent gegen Blaufleckigkeit, sofern keine extreme Bedingungen auftreten.



Lagerung

- Bei einer Ernte unter guten Bedingungen kann mit der Kühlung nach der ersten Wundheilung schnell begonnen werden.
- Auf Grund des hohen Anteils in kleinen Sortierungen sollte im Lager ausreichend gelüftet werden, um einen schnellen CO₂-Anstieg zu vermeiden.
- Eine kurze Lagerung bei Umgebungstemperatur ist möglich. Die Knollen sollten bei der Ernte schalenfest sein.
- Lagertemperatur: 5 °C.
- Einer Austrocknung vorbeugen, indem mit kleiner Differenz zwischen Kühlungs- und Produkttemperatur gekühlt wird.
- Temperatur täglich um 0,5 - 0,7 Grad bis auf eine stabile Temperatur runterkühlen, jedoch nicht unter eine Mindesttemperatur von 4 °C.
- Regelmäßig aber kurz lüften, um eine CO₂-Anhäufung zu vermeiden.
- Jede Temperaturschwankung kann zusammen mit Kondenswasserbildung zu einer frühen Keimung und einem erhöhten Risiko auf Silberschorf führen.
- Für längere Lagerung ist es notwendig, Keimhemmungsmittel einzusetzen.