



Teeltadvies Consumptieteelt TRADITIONAL FRESH

- Regelmatige sortering en knolvorm
- Weinig gevoelig voor stootblauw
- Goede kookkwaliteit
- Goede resistentie tegen schurft
- Goede bewaarbaarheid



Landbouwkundige eigenschappen

Rijptijd	56	Midden laat
Opbrengst groen	101	Vrij hoog
Kiemrust	60	Gemiddeld
Opbrengst rijp	100	Vrij hoog
Grofheid	81	Grof
Knolvorm		Ovaal
Knolaantal		9-11
Schilkleur		Rood
Vleeskleur na koken		Geel
Kooktype		AB - Vrij vastkokend
Droge stof/Zetmeel %		20,3% / 14,4%
OWG/Soortelijk gewicht		371 / 1,079
Blauwgevoeligheid	5	Niet gevoelig
Sencor gevoeligheid	76	● ● ● ● ●
Onderzeeërvorming	83	● ● ● ● ●



Schil- en vleeskleur



Kooktype



Rijptijd

Plantafstanden

Maat	Knollen/ha	Rijafstand	
		75 cm	90 cm
28/35	53.000	25	21
35/45	50.000	27	22
45/50	42.000	32	26
45/55	40.000	33	28
35/55	43.000	31	26
50/55	37.000	36	30
55/65	34.000	39	33

Plantdiepte: standaard, maaiveld diepte.

Controleer altijd het knolaantal voor een juiste

Resistenties

Phytophthora loof	64	● ● ● ● ●
Phytophthora knol	74	● ● ● ● ●
Alternaria	69	● ● ● ● ●
Schurft	72	● ● ● ● ●
Poederschurft	69	● ● ● ● ●
Kringerigheid	98	● ● ● ● ●
Y-virus	69	● ● ● ● ●
Yntn-virus knoltolerantie	99	● ● ● ● ●

Aardappelmoetheid

Ro1/4	9	● ● ● ● ●
Ro2/3	*1	● ● ● ● ●
Ro5	*1	● ● ● ● ●
Pa2		● ● ● ● ●
Pa3		● ● ● ● ●

Wratziekte

F1	10	● ● ● ● ●
F2	3	● ● ● ● ●
F6		● ● ● ● ●
F18		● ● ● ● ●

* HZPC eigen meting / Geen officiële meting



Teeltadvies Consumptieteelt TRADITIONAL FRESH



Voorbehandeling en poten

- Warm het pootgoed op en plant de knollen met witte puntjes.
- Behandel MOZART pootgoed altijd tegen Rhizoctonia.
- MOZART kan vroeg geplant worden, maar vermijd poten onder koude omstandigheden.



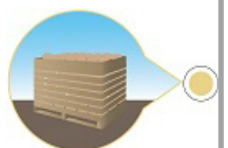
Teelt

- Het gebruik van metribuzin wordt voor opkomst geadviseerd. Gebruik na opkomst het lage doseringssysteem.
- Preventieve behandeling tegen Phytophthora wordt geadviseerd.



Loofdding en oogst

- Streef naar een onderwatergewicht van 355 gram.
- Alleen een rijp gewas zal een goed bewaarproduct geven.
- MOZART kan geoogst worden na 120 dagen.
- MOZART heeft een dunne schil, besteed extra aandacht aan de huidvastheid.
- Minimaal 4 weken tussen loofdding en rooien voor een goede huidvastheid.



Bewaring

- Bewaartemperatuur: 6 °C.
- Elke temperatuurschommeling gecombineerd met condens kan resulteren in vroege kieming en een hoog risico op zilverscurft.

Plantafstanden

berekening.

Bemesting

- Pas de bemesting aan op basis van de resultaten van de bodemanalyse.
- Een late beschikbaarheid van stikstof vertraagt de afrijping en geeft een slechte kookkwaliteit.
- Stikstof (N) : Normale dosering (170-210Kg N/Ha inclusief bodemvoorraad)

