



Anbauempfehlung Speisekartoffeln France

- **Festkochend**
- **Sehr robuste Sorte**
- **Hohe Knollenzahl**
- **Gute Speisequalität**
- **Gute Lagerfähigkeit**



Sorteneigenschaften

Reifezeit	78	Früh
Keimruhe	61	Mittel
Ertrag	91	Gut
Sortierung	73	Kleinfallend
Knollenform		Lang-oval
Knollenzahl		12-14
Schalenfarbe		Gelb
Fleischfarbe kochen		Gelb
Kochtyp		A - Festkochend
TS/Stärke %		18,8% / 13%
UWG/Spez. Gewicht		342 / 1,073
Blaufleckigkeit	10	Wenig empfindlich
Metribuzin Empf.	66	●●●●●●●●
Knöllchensucht	54	●●●●●●●●



Schalen und Fleischfarbe



Kochtyp



Reifezeit

Pflanzabstände

Marktsortierung: 35-55 mm.

Sortierung	Knollenzahl/ha	Reihenabstand	
		75 cm	90 cm
28/30	58 500	23	19
30/40	55 000	24	20
40/45	50 000	27	22
45/50	43.000	31	26

Pflanztiefe für mittlere und große Sortierung: 3 cm tiefer als normal.

Immer die Knollenzahl prüfen für eine genaue Berechnung.

Resistenz

Krautfäule	46	●●●●●●●●
Knollenfäule	79	●●●●●●●●
Alternaria	60	●●●●●●●●
Schorf	69	●●●●●●●●
Pulverschorf	54	●●●●●●●●
Eisenfleckigkeit	90	●●●●●●●●
Y-Virus	26	●●●●●●●●
Yntn Knollentoleranz	99	●●●●●●●●

Nematodenresist.

Ro1/4	9	●●●●●●●●	F1	10	●●●●●●●●
Ro2/3	*7	●●●●●●●●	F2	*1	●●●●●●●●
Ro5	*5	●●●●●●●●	F6	*1	●●●●●●●●
Pa2		●●●●●●●●	F18	*1	●●●●●●●●
Pa3		●●●●●●●●			

* HZPC-eigene Analyse / Keine offizielle Analyse

Düngung

- Der Nährstoffbedarf basiert auf den Bodenprobenergebnissen.
- Stickstoff (N): Mittlerer Bedarf (170-210kg N/ha inklusive Bodenversorgung).
- Kalium- und Phosphatdüngung nach Standardempfehlung.
- TALENTINE ist anfällig für Mineralstoffmangel, deswegen mit Spurenelementen düngen.
- Mangan und Magnesium fördern eine starke Laubentwicklung und verhindern eine vorzeitige Abreife.



Anbauempfehlung Speisekartoffeln France



Vorbereitung und Pflanzung

- Das Pflanzgut vor dem Pflanzen erwärmen und leicht gekeimt pflanzen.
- TALENTINE Pflanzgut immer gegen Rhizoctonia behandeln.
- In einen warmen Boden pflanzen, nicht zu früh.
- Groberes Pflanzgut tiefer pflanzen, um grüne Knollen zu vermeiden.
- Ein guter Dammaufbau ist erwünscht, um grüne Knollen vorzubeugen.



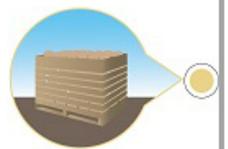
Anbau

- Die Anwendung von Metribuzin wird im Voraufbau empfohlen. Im Nachaufbau sollte eine niedrige Dosierung eingesetzt werden.
- Durch Beregnung wird eine gleichmäßigere Produktqualität mit besseren Kocheigenschaften erzielt.
- Die Krautfäulebehandlungen regelmäßig durchführen, um Kraut- und Knollenfäule vorzubeugen.



Krautregulierung und Ernte

- Ziel ist ein UWG von 345 Gramm.
- Zwischen Krautminderung und Ernte wird eine minimale Periode von drei Wochen empfohlen.
- Die Bandgeschwindigkeit und die Fallhöhen minimieren um mechanische Beschädigungen zu minimieren.
- Nur unter optimalen Bedingungen ernten.



Lagerung

- Mit angemessener Lagerung ist TALENTINE für die Langzeitlagerung geeignet.
- Lagertemperatur: 4 °C.
- 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.
- Vor dem Abpacken die Knollen erwärmen, um eine interne stabile Temperatur zwischen 10 und 12 Grad zu erreichen.