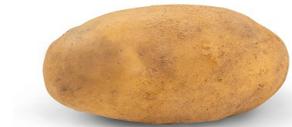




Anbauempfehlung Speisekartoffeln

- Hoher marktfähiger Ertrag
- Gleichmäßige Sortierung und Knollenform
- Längenspezifikationen
- Gut geeignet für die Langzeitlagerung



Sorteneigenschaften

Reifezeit	65	Mittelfrüh
Keimruhe	73	Lang
Ertrag	103	Ziemlich hoch
Sortierung	79	Mittelfallend
Knollenform		Lang-oval
Knollenzahl		12-14
Schalenfarbe		Gelb
Fleischfarbe kochen		Hellgelb
Kochtyp		B - Vorwiegend Mehlig
TS/Stärke %		23% / 17%
UWG/Spec. Gewicht		426 / 1,092
Blaufleckigkeit	14	Ziemlich empfindlich
Metribuzin Empf.	65	●●●●●
Knöllchensucht	88	●●●●●



Schalen und Fleischfarbe



Kochtyp



Reifezeit

Pflanzabstände

Sortierung	Knollenzahl/ha	Reihenabstand	
		75 cm	90 cm
28/35	45 000	30	25
35/45	38 000	35	29
35/50	36 000	37	31
45/50	34 000	39	33
50/60	32 000	42	35
50/60 geschnitten	38 000	35	29

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

Resistenz

Krautfäule	50	●●●●●
Knollenfäule	70	●●●●●
Alternaria	71	●●●●●
Schorf	62	●●●●●
Pulverschorf	62	●●●●●
Eisenfleckigkeit	99	●●●●●
Y-Virus	59	●●●●●
Yntn Knollentoleranz	99	●●●●●

Nematodenresist.

Ro1/4	9	●●●●●	F1	8	●●●●●
Ro2/3	*6	●●●●●	F2		●●●●●
Ro5	*5	●●●●●	F6		●●●●●
Pa2		●●●●●	F18		●●●●●
Pa3		●●●●●			●●●●●

* HZPC-eigene Analyse / Keine offizielle Analyse

Düngung

- Stickstoff (N) : 210-250 kg N/ha inklusive Bodenversorgung.
- Die Stickstoffgabe sollte zum 2/3 vor dem Pflanzen und zum 1/3 nach dem Knollenansatz erfolgen.
- Phosphatdünger nach der Standardempfehlung.
- Kalium (K) ca. 350 kg K/ha



Anbauempfehlung Speisekartoffeln



Vorbereitung und Pflanzung

- TRAVOLTA hat eine lange Keimruhe.
- Ein guter Dammaufbau ist erwünscht, um grüne Knollen vorzubeugen.



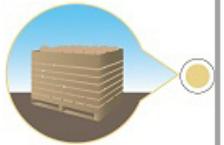
Anbau

- TRAVOLTA ist anfällig für Alternaria. Die erste Behandlung während der Blütezeit durchführen.
- Eine vorbeugende Behandlung gegen Phytophthora wird empfohlen.



Krautregulierung und Ernte

- TRAVOLTA ist mittelfällig für Blaufleckigkeit, daher Fallhöhen reduzieren und mechanische Beschädigungen vermeiden.



Lagerung

- Gute Wundheilung ist wichtig.
- Bei einer stabilen Temperatur von 7 °C lagern.
- Für längere Lagerung ist es notwendig, Keimhemmungsmittel einzusetzen.
- Mit angemessener Lagerung ist TRAVOLTA für die Langzeitlagerung geeignet.