



Anbauempfehlung Speisekartoffeln RETAIL FRESH

- **Sehr guter Geschmack**
- **Hoher Ertrag**
- **Gute Speisequalität**
- **Eignet sich gut für viele Märkte**
- **Gleichmäßige Sortierung und Knollenform**



Sorteneigenschaften

Reifezeit	74	Mittelfrüh
Keimruhe	67	Mittel
Ertrag bei früher Ernte	103	Ziemlich hoch
Ertrag	101	Ziemlich hoch
Sortierung	81	Großfallend
Knollenform		Oval
Knollenzahl		9-11
Schalensfarbe		Gelb
Fleischfarbe kochen		Hellgelb
Kochtyp		AB - Vorw. Festkochend
TS/Stärke %		18,6% / 12,8%
UWG/Spez. Gewicht		337 / 1,072
Blaufleckigkeit	11	Ziemlich empfindlich
Metribuzin Empf.	72	●●●●●●●●
Knöllchensucht	71	●●●●●●●●



Schalen und Fleischfarbe



Kochtyp



Reifezeit

Pflanzabstände

Marktsortierung: 40-65 mm.

Sortierung	Knollenzahl/ha	Reihenabstand	
		75 cm	90 cm
28/35	60 000	22	19
35/50	44 000	30	25

Pflanztiefe: normal

Immer die Knollenzahl prüfen für eine genaue Berechnung.

Resistenz

Krautfäule	45	●●●●●●●●
Knollenfäule	72	●●●●●●●●
Alternaria	51	●●●●●●●●
Schorf	51	●●●●●●●●
Pulverschorf	54	●●●●●●●●
Eisenfleckigkeit	85	●●●●●●●●
Y-Virus	38	●●●●●●●●
Yntn Knollentoleranz	58	●●●●●●●●

Nematodenresist.

Ro1/4 *3	●●●●●●●●	F1 *8	●●●●●●●●
Ro2/3 *1	●●●●●●●●	F2 *2	●●●●●●●●
Ro5 *1	●●●●●●●●	F6	●●●●●●●●
Pa2	●●●●●●●●	F18	●●●●●●●●
Pa3 *1	●●●●●●●●		

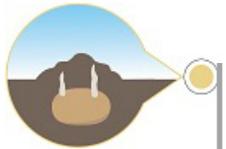
* HZPC-eigene Analyse / Keine offizielle Analyse

Düngung

- Der Nährstoffbedarf basiert auf den Bodenprobenergebnissen.
- Stickstoff (N): Mittlerer Bedarf (170-210kg N/Ha inklusive Bodenversorgung).
- Auf kaliumarmen Böden, chlorhaltige (KCl) Düngemittel kurz vor der Pflanzung anwenden, um die Toleranz vor Blaufleckigkeit zu steigern.
- Eine hohe Phosphorverfügbarkeit fördert die Entwicklung des Wurzelsystems.
- Organische Düngung hält den Bestand vital.
- VIVALDI ist anfällig für Magnesiummangel, deswegen mit Spurenelementen düngen.



Anbauempfehlung Speisekartoffeln RETAIL FRESH



Vorbereitung und Pflanzung

- VIVALDI hat eine mittlere Keimruhe.
- Knollen- und oder Bodenbehandlung wird empfohlen, um Rhizoctonia, Silberschorf und andere Bodenkrankheiten vorzubeugen.
- Ist geeignet für alle Bodenarten.
- Die beste Qualität wird auf fruchtbaren und mittelschweren Lehmböden erreicht.
- Das Pflanzen mit kleinen weißen Keimen erzielt die besten Ergebnisse.
- VIVALDI ist nicht anfällig gegen Knöllchensucht und kann früh gepflanzt werden.



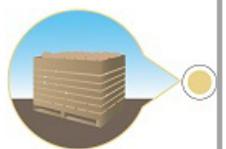
Anbau

- 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.
- Durch Beregnung wird eine gleichmäßigere Produktqualität mit besseren Kocheigenschaften erzielt.
- Eine zu hohe Stickstoffdüngung führt zu einer höheren Anfälligkeit für Kraut- und Knollenfäule.
- VIVALDI ist anfällig für Alternaria. Die erste Behandlung während der Blütezeit durchführen.
- Produkte mit Wirkung auf Alternaria Solani und Alternaria Alternata verwenden.



Krautregulierung und Ernte

- Ziel ist ein UWG von 335 Gramm.
- Den Termin für die Krautregulierung so planen, dass die optimale Speisequalität erreicht wird.
- Um die helle und glatte Schale zu erhalten, sollte die Verweildauer im Boden nach der Krautregulierung kurz gehalten werden.
- VIVALDI ist mittelanfällig für Blaufleckigkeit, daher Fallhöhen reduzieren und mechanische Beschädigungen vermeiden.
- VIVALDI vorsichtig ernten. Bei einem hohen Trockenstoffgehalt nimmt die Gefahr von Blaufleckigkeit zu.



Lagerung

- VIVALDI hat eine gute Keimruhe, deswegen ist während der ersten Monate nach der Ernte eine Lagerung bei Umgebungstemperatur möglich.
- Bei einer Lagerung länger als 5 Monate ist eine Kühlung erforderlich.
- MECHANISCHE KÜHLUNG
- Bei normalen Erntebedingungen kann sehr früh (3 Tage) nach der ersten Wundheilung mit dem Kühlen begonnen werden. Kühle und trockene Knollen sind weniger anfällig für Silberschorf.
- 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.