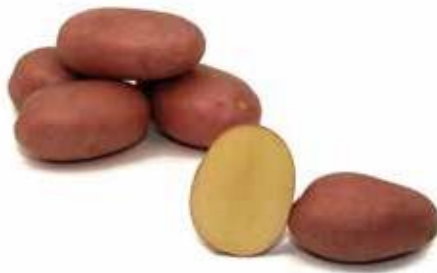


Stolna vrsta

- ✓ Srednje rana sorta žutog mesa
- ✓ Visok prinos
- ✓ Jarka crvena pokožica
- ✓ Dobra dormantnost
- ✓ PCN otpornost (Ro1)
- ✓ Otpornost Bradavičavost (f1)



Karakteristike

Fiziologija

Boja pokožice	Crvena
Boja mesa	Žuta
Oblik gomolja	Ovalno izdužen
Ujednačenost oblika gomolja	6
% 35/65	84%
Gomolji po biljci	14
Dubina okaca	8
Grupa zrenja	6,9
Dormantnost	8
Skladištenje	7
Indeks modrica (0-50)	5
Mehanička oštećenja	7

Prinos - Kvaliteta

Relativni prinos	103
Sadržaj suhe tvari (UWW)	19,3% (351)
Kulinarški tip	B
Nakon kuhanja, promjena boje	6
Boja pečenja nakon vađenja	6
Boja pečenja nakon skladištenja	4

Otpornosti

Plamenjača lista	2,8
Plamenjača gomolja	7
Obična krastavost	6,4
Prašna krastavost	7
Globodera Ro 1 (A)	9
Bradavičavost f1 (D1)	10
Modrice gomolja (TRV)	8
Virus Y	6

Savjeti za uzgoj (konzumne kulture)

Količine sjemena i razmak biljaka - Gnojivo

Veličina	kg/ha	75 cm humak
28/35 mm	1.200	26-28
35/45 mm	2.300	30-32
45/50 mm	3.300	33-35
35/50 mm	2.600	31-33
50/60 mm rez	2.700	31-33

Uvijek brojite količinu gomolja! Teža tla zahtijevaju manji razmak sadnje.

Gnojivo

	% usporedno s standard	Primjena		
		1 st	2 nd	3 th
N	110	3/4	1/4	
P ₂ O ₅	100	4/4		
K ₂ O	100	4/4		



- Uzgajano na svim vrstima tla.
 - Sadnja na normalnoj visini u humku.
 - Najbolji rezultati se postižu sadnjom u fazi bijelih vrlo malih klica.
 - Tretman protiv srebrne krastavosti je poželjan.
 - Spriječite kondenzaciju kako biste izbjegli kontaminaciju.
- Ne čini se osjetljivim na Metribuzin.
- Suzbijanje korova po mogućnosti prije nicanja.
 - Započnite prskanje protiv Phytophtore pri 80% nicanja.
 - Rana primjena magnezijevog i manganskog gnojiva ima pozitivan učinak.
 - Druga primjena N-gnojiva tijekom tuberizacije.
- Na vrijeme počnite prskati protiv Alternarie.
- Desikacija poslije 110 dana je poželjna.
 - Produljenje sezone preskakanjem Desikacije može uzrokovati hrapavu pokožicu.
 - Budite oprezni s matičnim gomoljima i spriječite oštećenja tijekom vađenja.
 - Nakon vađenja pobrinite se za dobru ventilaciju u skladištu dok se krumpir ne osuši. Tijekom dugog skladištenja redovito prozračujte i postupno hladite.