

Sevilla.

Eine Haupternte Sorte mit gutem Unterwassergewicht, leckerem Geschmack und Widerstandsfähigkeit gegen Krautfäule.



Biologisch



Verarbeitung

Pommes frites
Chips

- ▶ **Krautfäuleresistenz**
- ▶ **Geringer Stickstoffbedarf**
- ▶ **Gute Trockentoleranz**



EIGENSCHAFTEN

Allgemeine Eigenschaften

Züchter: N. Vos

Kreuzung: AGRIA x DOB 1997-507-015

Züchterrecht: 31-12-2048

Setzling: VOS 2006-001-001

Kraut- und Knolleneigenschaften

Reifegruppe: spät / 4,5

Lichtkeim: - / -

Blütenfarbe: lila / P

Anzahl Beeren: - / -

Laub - Entwicklung Anfang: relativ schnell / 7,5

Laub - Entwicklung Ende: relativ gut / 7,5

Laub - Festigkeit: relativ fest / 7,5

Schalenfarbe: gelb / Y

Fleischfarbe: gelb / 7

Schalenqualität: unterdurchschnittlich / 5,5

Knollenform: oval / O

Regelmäßigkeit der Knollenform: relativ regelmäßig / 6

Knollenansatz: relativ viele / 7

Knollengröße: relativ groß / 7

Größenregelmäßigkeit: relativ regelmäßig / 6,5

Keimruhe: lang / 8

Empfindlichkeit und Qualität

Durchwuchs: relativ empfindlich / 6

Schwarzfleckigkeit: leicht empfindlich / 7

Wachstumsrisse: relativ empfindlich / 6,5

Ernteschäden: sehr empfindlich / 4

Metribuzin: leicht bis nicht empfindlich / 8

Metribuzin: leicht bis nicht empfindlich / 8

Bentazon: - / -

Ethylen: - / -

Unterwassergewicht: 385

Trockenmassegehalt: 21%

Kochtyp: mehlig / C

Grauverfärbung (nach dem Kochen): leicht empfindlich / 7,5

Rohverfärbung: relativ empfindlich / 6

Pommes-frites-Qualität: sehr gut / 7,5

Trockenmasseverteilung: gut / 7

Chipsqualität: - / -

Gehalt an Glykoalkaloiden: -

ANBAUEMPFEHLUNG



Düngung ¹

Stickstoff: Standardempfehlung - 10%.

Phosphat: Standardempfehlung.

Potassium: Standardempfehlung.

Saatgutbehandlung

Empfohlen wird ein kurzer Hitzeschock oder eine gute Vorkeimung. Mehr als einmal abkeimen kann sich negativ auf Ertrag und Größenuniformität auswirken.

Pflanzabstand

28/35 mm: 20 cm (67.000 plants/ha)

35/55 mm: 28 cm (48.000 plants/ha)

Unkraut

Bei einer Standardanwendung von Metribuzin (Sencor) nach dem Aufgang ergibt sich keine Laubreaktion oder Ertragsverringering.

Fungizide

Ungeachtet der Resistenz gegen Kraut- und Knollenfäule ist auf Infektionen zu achten.

Ernte

Aufgrund der Anfälligkeit für Schwarzfleckigkeit und/oder Ernteschäden nach dem Krautschlagen mindestens drei Wochen bis zur Ernte warten.

Lagertemperatur - Lagerzeit

Die optimale Lagertemperatur beträgt 7 °C. Geeignet für langfristige Lagerung.



Resistenzen

Virus - Blattrollen: - / -

Virus - Yn: - / -

Virus - Yntn (Knolle): - / -

Pfropfenbildung: - / -

Krautfäule: kaum bis nicht anfällig / 9

Knollenfäule: - / -

Fusarium: anfällig / 5

Schorf: sehr anfällig / 4,5

Say potato,
say **Agrico.**

Pulverschorf: - / -

Schwarze Flecken: - / -

Warzenkrankheit F1: - / -

Warzenkrankheit F6: - / -

Warzenkrankheit F18: - / -

Gelbe Kartoffelnematoden Ro 1/4: - / -

Gelbe Kartoffelnematoden Ro 2/3: - / -

Weißer Nematoden Pa 2: - / -

Weißer Nematoden Pa 3: - / -