

Ayla

mittelspät

NORIKA

Mehlige, klimarrobuste Speise-Lagersorte



trockentolerant

tiefgelbe Fleischfarbe

*Mehrfachnutzung in der Küche:
Speise und Home fries*

gute Lagereignung

Knolleneigenschaften

Kochtyp:	vorwiegend fest kochend
Reifezeit:	mittelspät
Knollenform:	langoval
Fleischfarbe:	gelb
Schale:	gelb, glatt
Augen:	flach
Ertrag:	sehr hoch

Neigung/ Anfälligkeit

Y-Virus:	mittel
Blattrollvirus:	mittel
Rhizoctonia:	gering
Knollenfäule:	hoch
Krautfäule:	mittel
Schorf:	gering
Rohverfärbung:	mittel

Resistenz gegen:

Nematoden:	Ro1 Ro2/3 Ro5
Krebs:	1 (D1)

NORIKA

☎ +49 38209 47 600

✉ info@NORIKA.de

📍 Parkweg 4 - 18190 Sanitz - Germany



Alle hier gemachten Anbauhinweise ergeben sich aus Erfahrung und Beobachtung, können aber, je nach Region und Standort von den gemachten Angaben abweichen. Deshalb möchten wir Ihnen empfehlen, beim Erstanbau Rücksprache mit unserem für Ihre Region verantwortlichen Mitarbeiter aufzunehmen.

Pflanzung

Standort: alle Böden

Pflanzgutvorbereitung:

Konditionierung des Pflanzguts empfohlen,
Keimbruch vermeiden

Beizung:

gegen Rhizoctonia empfohlen

Jugendentwicklung:

schnelle Jugendentwicklung

Pflanzabstand in cm bei Standardsortierung und 75 cm Reihenabstand

Anbauziel	leichter Boden	schwerer Boden	Pflanztiefe & Dammausbau
Speisekartoffeln	28-30 cm 45.000 Stk./ha	26-28 cm 49.000 Stk./ha	2 cm tiefer als ortsüblich mit sorgfältigem Dammaufbau
	32-34 40000	43000 43000	2 cm tiefer

Düngung

bei 500 dt/ha Ertragserwartung

Orientierungswert: Bei +/- je 10 t/ha möglicher Ertragserwartung +/- 30 bis 40 kg N je ha; +/- 15 kg P₂O₅ je ha; +/- 60 K₂O je ha.

Anbauziel	Stickstoff (N)	Phosphor (P ₂ O ₅)	Kalium (K ₂ O)	Magnesium (MgO)	Bor (B)
Speisekartoffeln	90-120kg/ha inkl. Nmin insbesondere auf leichten und beregneten Standorten die N-Gabe splitten	120 kg/ha	250-300 kg/ha 2/3 vor dem Pflanzen (chloridisch), 1/3 nach Reihenschluss als chloridfreien Kalidünger	60-80 kg/ha	

Pflanzenschutz

Herbizideinsatz:

metribuzinhaltige Herbizide im VA möglich

Fungizideinsatz:

nach örtlichem Warndienst

Insektizideinsatz:

nach örtlichem Warndienst

Rodung


schonende Rodung; Knollentemperatur <10°C vermeiden; Schalenfestigkeit vor Rodung überprüfen; gute Keimruhe


Lagerung


gute Lagerfähigkeit, mittlere bis lange Keimruhe, Lagertemperatur 6°C

 Speise
consumption
consommation
patata de consumo

 Chips
crisps
chips
patatas fritas

 Pommes frites
French fries
pommes frites
patatas fritas alargadas

 Fertigprodukte
convenient products
produits transformés
productos semi-preparados

 Trockenprodukte
dehydrated products
produits séchés
productos deshidratados

 beste Schäleignung
best peeling quality
pour peler
por pela

sehr früh
first early
très hâtive
muy temprana

mittelspät
maincrop
demi-tardive
semi tardia

Kochtyp/ cooking type/ groupe culinaire

A fest kochend
firm cooking
chair ferme

B vorwiegend fest kochend
mainly firm cooking
assez chair ferme

C mehlig kochend / flowery cooking / farineuse