

Baltic Rose



mittelfrüh

Rotschalige Exzellenz mit prämiertem Geschmack



trockentolerant

robust

formstabil

Low-Input- Stickstoff

Knolleneigenschaften

Kochtyp:	vorwiegend fest kochend
Reifezeit:	mittelfrüh
Knollenform:	oval
Fleischfarbe:	tiefgelb
Schale:	rot, glatt
Augen:	flach
Ertrag:	sehr hoch

Neigung/ Anfälligkeit

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

Resistenz gegen:

Nematoden:	Ro1
Krebs:	1 (D1)



+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:

eine Konditionierung/Vorbereitung des Pflanzguts wird empfohlen

Beizung:

gegen Rhizoctonia empfohlen

Jugendentwicklung:

schnelle Jugendentwicklung

Pflanzabstand in cm bei Standardsortierung und 75 cm Reihenabstand

Anbauziel	leichter Boden	schwerer Boden	Pflanztiefe & Dammausbau
Speise	30-32 cm 43.000 Stk./ha	28-30 cm 45.000 Stk./ha	ortsübliche Tiefenablage mit sorgfältigem Dammaufbau

Düngung

bei 500 dt/ha Ertragsersparnis

Orientierungswert: Bei +/- je 10 t/ha möglicher Ertragsersparnis +/- 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)
Speise	90-100 kg/ha inkl. Nmin insbesondere auf leichten und beregneten Standorten die N-Gabe splitten	90-100 kg/ha	280-300 kg/ha 2/3 vor dem Pflanzen (chloridisch), 1/3 nach Reihenschluss als chloridfreien Kalidünger	80-90 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

Lagerung

Lagertemperatur von 4° bis 6°C, gute Lagerfähigkeit

 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 Schätleignung
best peeling quality
pour peler
por pela

sehr früh mittelspät
first early maincrop
très hâtive demi-tardive
muy temprana semi tardia

Kochtyp/ cooking type/ groupe culinaire
 fest kochend / firm cooking / chair ferme
 vorwiegend fest kochend / mainly firm cooking / assez chair ferme
 mehlig kochend / flowery cooking / farineuse