

DIOR



Tafelaardappel

- ✓ Vroeg ras
- ✓ Hoge opbrengst
- ✓ Goede tolerantie voor hitte en droogte
- ✓ AM-resistentie (Ro1)
- ✓ Wratziekte resistentie (f1)

Eigenschappen

Fysiologie

Schilkleur	Lichtgeel
Vleeskleur	Lichtgeel
Vorm	Rondovaal tot ovaal
Regelmaat vorm	7
% 35/65	79%
Aantal knollen per plant	11
Oogdiepte	7
Rijptijd	7,6
Kiemrust	8
Stootblauw (0-50)	1
Roibeschatiging	9

Opbrengst - kwaliteit

Relatieve opbrengst	107
Drogestofgehalte (OWG)	16,8% (300)
Kooktype	A
Verkleuring na koken	7
Bakkleur na het oogsten	3
Bakkleur na bewaring	3

Resistentie

Phytophthora in het loof	5,2
Phytophthora in de knol	9
Schurft	6
Poederschurft	7
Globodera Ro 1 (A)	9
Wratziekte f1 (D1)	10
Kringerigheid (TRV)	8,3
Aardappel Y virus	6



Deze informatie is naar beste weten en overtuiging opgesteld en dient ter oriëntatie en besluitvorming. Ran gezien de aardappel een natuurlijk product is, zijn wij niet aansprakelijk voor eventuele afwijkingen. Neem voor vragen of advies contact op met je teelthegeleider of mail info@denhartigh-potato.nl.

VERSIE OKTOBER 2022

Teeltadvies (consumptie)

Hoeveelheid en plantafstand - Bemesting

Maat	kg/ha	75 cm rug
28/35 mm	1.000	26-28
35/45 mm	1.700	31-33
45/50 mm	2.250	35-37
35/50 mm	2.000	33-35
50/60 mm gesneden	2.100	33-35

Tel altijd het aantal knollen! Zwaardere gronden vereisen een nauwere plantafstand.

Meststof	% t.o.v. standaard	Toepassen		
		1 ^{ste}	2 ^{de}	3 ^{de}
N	110	4/4		
P ₂ O ₅	100	4/4		
K ₂ O	100	4/4		



- Geschikt voor elke grondsoort.
- Knolbehandeling tegen zilverschurft is gewenst.
- Planten in het witte puntjes stadium geeft het beste resultaat.
- Rhizoctonia behandeling bij planten is gewenst.
- Voorkom condensatie voor en tijdens het planten om besmetting te voorkomen.
- Plant 1 cm onder maaiveld

- Start bij 80% opkomst met spuiten tegen Phytophthora.

- Geeft geen problemen rond loofdoding.

- Wacht met rooien tot de schil is afgehard.
- Wees voorzichtig met moederknollen en voorkom schade tijdens het oogsten.
- Zorg na het oogsten voor goede ventilatie tijdens de bewaring tot de aardappels droog zijn.
- Tijdens langdurige bewaring regelmatig ventileren en geleidelijk afkoelen naar 4-5°C. Voor transport langzaam opwarmen tot 12-15°C.