

GAYA



Tafelaardappel

- ✓ Midden laat geelvlzig ras
- ✓ Uniforme knollen
- ✓ Kooktype A
- ✓ Sterk tegen Y-virus
- ✓ AM-resistentie (Ro1, Ro2/3)
- ✓ Wratziekte resistentie (f1 en f6)



Eigenschappen

Fysiologie

Schilkleur	Geel
Vleeskleur	Geel
Vorm	Rondovaal tot ovaal
Regelmaat vorm	7
% 35/65	61%
Aantal knollen per plant	10
Oogdiepte	6
Rijptijd	5,8
Kiemrust	8
Bewaarbaarheid	8
Stootblauw (0-50)	3
Rooibeschatiging	6
Holle harten	8

Opbrengst - kwaliteit

Relatieve opbrengst	100
Drogestofgehalte (OWG)	19,7% (359)
Kooktype	A
Verkleuring na koken	7
Bakkleur na het oogsten	4
Bakkleur na bewaring	3

Resistentie

Phytophthora in het loof	5,8
Phytophthora in de knol	8,3
Schurft	6,2
Poederschurft	8
Globodera Ro 1 (A)	9
Globodera Ro 23 (BC)	9
Wratziekte f1 (D1)	10
Wratziekte f6 (O1)	9
Kringerigheid (TRV)	6,2
Aardappel Y virus	8



Deze informatie is naar beste weten en overtuiging opgesteld en dient ter oriëntatie en besluitvorming. Rangezien 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	1.200	23-25
35/45 mm	2.200	27-29
45/50 mm	3.100	31-33
35/50 mm	2.500	28-30
50/60 mm gesneden	2.600	28-30

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

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



- Vermijd schurftgevoelige gronden.
- Planten in het witte puntjes stadium geeft het beste resultaat.
- Behandeling tegen Rhizoctonia tijdens het planten is wenselijk.
- Vermijd condens voor en tijdens het planten om besmetting te voorkomen.

- Start met spuiten tegen Phytophthora bij 80% opkomst.

- Geen problemen rond loofdoding

- Wacht met oogsten tot de schil is afgehard.
- Wees voorzichtig met moederknollen en voorkom rooibeschatiging.
- Zorg na het oogsten voor een 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.