

MASAI



Tafelaardappel

- ✓ Middenlaat ras
- ✓ Donkergeel vlees
- ✓ Zeer gladde rode schil
- ✓ Goede kookeigenschappen
- ✓ AM-resistentie (Ro1 en Ro2/3)
- ✓ Wratziekte resistentie (f1)



Eigenschappen

Fysiologie

Schilkleur	Rood
Vleeskleur	Donkergeel
Vorm	Ovaal
Regelmaat vorm	7
% 35/65	65%
Aantal knollen per plant	9
Oogdiepte	8
Rijptijd	5,7
Kiemrust	8
Bewaarbaarheid	8
Stootblauw (0-50)	4
Rooibeschatiging	5
Holle harten	9

Opbrengst - kwaliteit

Relatieve opbrengst	108
Drogestofgehalte (OWG)	18,7% (340)
Kooktype	AB
Verkleuring na koken	6
Bakkleur na het oogsten	6
Bakkleur na bewaring	5

Resistentie

Phytophthora in het loof	4,6
Phytophthora in de knol	8
Schurft	6,7
Poederschurft	7
Globodera Ro 1 (A)	9
Globodera Ro 23 (BC)	9
Globodera Ro 5	9
Wratziekte f1 (D1)	10
Kringerigheid (TRV)	6,4
Aardappel Y-virus	6,5

Teeltadvies (consumptie)

Hoeveelheid en plantafstand - Bemesting

Maat	kg/ha	75 cm rug
28/35 mm	1.300	23-25
35/45 mm	2.400	27-29
45/50 mm	3.400	31-33
35/50 mm	2.900	28-30
50/60 mm gesneden	2.900	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	80	4/5	1/5	
P ₂ O ₅	100	4/4		
K ₂ O	110	4/4		



- Kan op alle gronden worden geteeld, maar vermijd gronden met droogteproblemen.
- Poten in het witte puntjes stadium geeft het beste resultaat.
- Regelmatige irrigatie is belangrijk.
- Heeft niet veel N-meststof nodig.
- Start met spuiten tegen Phytophthora bij 80% opkomst.
- Toepassing van magnesium en mangaan vroeg in het seizoen heeft een positief effect.
- Tweede N-meststofgift tijdens knolvorming.
- Start tijdig met preventieve behandeling tegen Alternaria.
- Goed laten afharden voor het rooien.
- Wacht met oogsten tot de schil is afgehard.
- Wees voorzichtig met moederknollen en voorkom rooibeschatiging, Masai is gevoelig in de huid.
- Zorg na het oogsten voor goede ventilatie tijdens de bewaring tot de aardappels droog zijn.
- Tijdens langdurige opslag regelmatig ventileren en geleidelijk afkoelen tot 4-5°C. Voor transport langzaam opwarmen naar 12-15°C.



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 teeltbegeleider of mail info@denhartigh-potato.nl.

VERSIE OKTOBER 2022