



Biologische tafelaardappel

- ✓ Middenvroeg ras voor de bio markt
- ✓ Vastkokend met donkergeel vlees
- ✓ Hoge resistentie tegen Phytophthora
- ✓ Zeer goede kiemrust en wordt niet groen
- ✓ AM-resistentie (Ro1)
- ✓ Wratziekte resistentie (f1)



Eigenschappen

Fysiologie

Schilkleur	Geel
Vleeskleur	Donkergeel
Vorm	Ovaal tot langovaal
Regelmaat vorm	7
% 35/65	92%
Aantal knollen per plant	13
Oogdiepte	7
Rijptijd	6,5
Kiemrust	9
Stootblauw (0-50)	2
Rooibeschatiging	7
Holle harten	7

Opbrengst - kwaliteit

Relatieve opbrengst	87
Drogestofgehalte (OWG)	19,%5 (355)
Kooktype	A
Verkleuring na koken	7
Bakkleur na het oogsten	4
Bakkleur na bewaring	4

Resistentie

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

Teeltadvies (consumptie)

Hoeveelheid en plantafstand - Bemesting

Maat	kg/ha	75 cm rug
28/35 mm	1.400	22-24
35/45 mm	2.900	26-28
45/50 mm	4.200	29-31
35/50 mm	3.200	27-29
50/60 mm gesneden	3.200	27-29

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	3/4	1/4	
P ₂ O ₅	100	4/4		
K ₂ O	100	4/4		



- Lange kiemrust. Bewaar pootgoed niet onder 6°C. Haal pootgoed vroeg uit de koeling
- Vermijd schurft en Rhizoctoniagevoelige gronden.
- Planten met voorgekiemde knollen geeft het beste resultaat.
- Voorkom condens voor en tijdens het planten om besmetting te voorkomen.

- Beregen om schurft te voorkomen.

- Tweede N-meststofgift tijdens knolvorming.

- Geeft geen problemen tijdens loofdoding.

- Wacht met oogsten tot de schil is afgehard.
- Wees voorzichtig met moederknollen en voorkom rooibeschatiging.
- Zorg na het oogsten voor goede ventilatie bij opslag tot de aardappelen droog zijn.
- Tijdens langdurige opslag regelmatig ventileren en geleidelijk afkoelen tot 4-5°C. Voor transport langzaam opwarmen tot 12-15°C.