

Inova

Fastkogende spisekartoffel



Sortsbeskrivelse

Inova giver et højt udbytte af velformede knolde med meget fin skindfinish, hvilket gør sorten velegnet til pakning. Efter afmodning er Inova meget hurtig til at lave fast skind. Knoldene har lyst gult kød og er ved selv relativt højt tørstofindhold fastkogende. Inova er særdeles velegnet til skrællede produkter, da knoldene har overfladiske øjne, hvilket minimerer skrællespildet. Grundet dens gode knoldresistens mod skimmel kan Inova også bruges i økologisk dyrkning.

Egenskaber

- Anvendelse: Spisekartoffel velegnet til skræling
- Tidlighed: Tidlig - middeltidlig
- Udbytte: Højt udbytte tidligt
- Top: Middel høj, dækkende
- Knoldstørrelse: Middel
- Knoldform: Ovale-langovale
- Knoldantal: 12-16
- Skind: Gul
- Kød farve: Lys gul
- Kogetype: AB
- Tørstof: Middel
- Spirehvile: Middel til lang
- Nematoder: Resistens; Ro1,
- Brøk: Resistens; Type 1
- Skimmel: Middel resistens
- Knoldskimmel: Høj resistens
- Skurv: Middel resistens
- Virus Y: Høj resistens
- Rust: Middel resistens



Dyrkningsvejledning

Inova kan med fordel varmes op før lægning for at opnå en hurtig og jævn vækst. Jordtemperaturen skal være mindst 10°C i 10 cm dybde ved lægning for at reducere dannelsen af kondens og udvikling af rodfiltsvamp.

Kartofler skal altid lægges i godt vejr og i et godt forberedt såbed, med tilstrækkelig løs jord til at sikre god rodudvikling. Læggedybden bestemmes ud fra kartoflernes størrelse, hvor de bør ligge i mellem 10 og 16 cm dybde, hvor de største knolde skal lægges dybest. Inova sætter knolde dybt, hvorfor grønfarvning normalt ikke er en udfordring.

Gødningen skal gerne tildeles én gang, og gerne placeres under lægningen. Endvidere er det vigtigt at være opmærksom på, om der er nok kalium i jorden for at undgå misfarvning efter kogning og forbedre lageregenskaberne.

For at bevare kvaliteten på lageret, skal knoldene behandles påpasseligt for ikke at ødelægge skrællekvaliteten. Inova skal opbevares mørkt for at undgå grønfarvning. Lad ikke knoldene blive større end 60-65 mm, da de så kan begynde at danne "skuldre".

Opbevaring af læggekartofler: ≈ 4-6 °C

Opbevaring af spisekartofler: ≈ 6-8 °C – Langtidsopbevaring: ≈ 4-6 °C