

Lunarossa

Attraktiv rød sort med gul kødfarve og fantastisk smag



Sortsbeskrivelse

Lunarossa er en ny flot rød kartoffelsort fra DANESPO med en præsentation i top. De glatte, ovale knolde er velegnede til vaskning og pakning til detailmarkedet. Kogekvaliteten er rigtig god, og Lunarossa egner sig desuden til kartoffelmos eller som bagekartoffel grundet sortens lækre tekstur og smag. De flotte knolde giver et godt udbytte på både sand og mere lerede jorde, bl.a. grundet den stærke resistens mod indvendige fejl. Lunarossa er især interessant på de nordeuropæiske markeder med efterspørgsel efter røde sorter.

Egenskaber

- Anvendelse: Spisekartoffel, pakning og delikatesse
- Tidlighed: Tidlig til middeltidlig
- Udbytte: Højt
- Top: Lav og udbredende vækst
- Knoldstørrelse: Middel
- Knoldform: Ovale
- Knoldantal: 12-15
- Skind: Rød, flot skind
- Kødfarve: Gul
- Kogetype: A-AB
- Tørstof: Middel
- Spirehvile: Lang
- Nematoder: Modtagelig
- Brok: Resistens; brok 1
- Skimmel: Medium resistens
- Knoldskimmel: Høj resistens
- Skurv: Høj resistens
- Virus Y: Middel resistens
- Rust: Høj resistens



Dyrkningsvejledning

På grund af en lang spirehvile, skal Lunarossa ikke nødvendigvis lægges på mekanisk køl. Sorten har brug for at blive varmet 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 rodtiltsvamp.

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 12 og 18 cm dybde, hvor de største knolde skal lægges dybest.

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 for at forbedre lageregenskaberne.

Det er vigtigt, at knoldene er helt skindfaste før optagning, for at sikre skindkvaliteten og minimere tab på lageret. For at bevare spisekartoffelkvaliteten på lageret, skal knoldene opbevares mørkt for at undgå, at de bliver grønne.

Opbevaring af læggekartofler: ≈ 4-6 °C

Opbevaring af spisekartofler: ≈ 6-8 °C