

Maya

Meget tidlig spisekartoffel



Sortsbeskrivelse

Meget tidlig spisekartoffel til det skandinaviske marked. Har et rigtig flot skinfinish og egner sig med sin runde knoldform, som almindelig spisekartoffel til vask og pakning. Maya har en dyb gul kød farve. Sorten har en god rustresistens, og den klarer sig godt både på sand og på de lidt mere lerede jorde. Sortens tidlighed betyder, at der er god mulighed for at få taget sorten op i starten af sæsonen, hvilket kan give en god spredning i optagningssæsonen. Generelt er oplevelsen, at der ikke er meget affald i Maya, og de ensartede knolde er medvirkende til at hovedparten af råvaren bliver til færdigvarer.

Egenskaber

- Anvendelse: Spisekartoffel – Vask og pakning
- Tidlighed: Meget tidlig
- Udbytte: Middel
- Top: Flot og dækkende
- Knoldstørrelse: Middel
- Knoldform: Rund
- Knoldantal: 15-20
- Skind: Gul, glat hud
- Kød farve: Gul
- Kogetype: AB
- Tørstof: Middel
- Spirehvile: Middel til lang
- Nematoder: Resistens; Ro1
- Brok: Modtagelig
- Skimmel: Middel resistens
- Knoldskimmel: Middel resistens
- Skurv: Middel resistens
- Virus Y: Høj resistens
- Rust: Høj resistens



Dyrkningsvejledning

Det anbefales at tage Maya ud fra køl 14 dage før lægning for at få varmet knolden ordentligt op, før den kommer i jorden. 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, hvoraf 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.

Maya har høj resistens mod virus Y, hvorfor den er nem at håndtere i læggekartoffelproduktion. 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