

Santera

Velsmagende delikat spisekartoffel med flot præsentation



Sortsbeskrivelse

Santera er en fastkogende langoval spisekartoffel, som egner sig til produktion og salg på det skandinaviske marked. Den velsmagende kartoffelsort egner sig med sit gule skind og sin gule kødfarve som skrællekartoffel både til hjemmet og i procesindustrien. Santeras kødfarve bliver dybere gul i kog. Santera egner sig desuden til de fleste jordtyper, da den er rimelig robust.

Egenskaber

- Anvendelse: Spisekartoffel, skrælning og pakning
- Tidlighed: Middeltidlig
- Udbytte: Højt
- Top: Flot og mellemhøj
- Knoldstørrelse: Middel
- Knoldform: Langoval
- Knoldantal: 15-20
- Skind: Gul, glat skind
- Kød farve: Gul
- Kogetype: A
- Tørstof: Middel til høj
- Spirehvile: Lang
- Nematoder: Resistens; Ro1
- Brok: Resistens; Type 1
- Skimmel: Middel resistens
- Knoldskimmel: Middel resistens
- Skurv: Middel resistens
- Virus Y: Høj resistens
- Rust: Høj resistens

* = Egne uofficielle forædlings resultater



Dyrkningsvejledning

På grund af en lang spirehvile skal Santera 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 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 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