

# Sarpo Mira

Fantastisk skimmelresistens



SPISE



POMMES FRITES



CHIPS



ØKOLOGI



DANESPO

## Sortsbeskrivelse

Sen sort med en enestående resistens mod skimmel. Sarpo Mira kan dyrkes med lavt niveau af kemikalier. Sorten er velegnet til produktion af pommes frites, flakes og stivelse. Sorten har lang spirehvile og gode lageregenskaber.

### Egenskaber

- Anvendelse: Spisekartoffel, pommes frites, chips, økologi
- Tidlighed: Sen
- Udbytte: Meget højt
- Top: Høj, kraftig og dækkende
- Knoldstørrelse: Stor
- Knoldform: Oval til langoval
- Knoldantal: 10-14
- Skind: Rød, glat
- Kød farve: Lys gul
- Kogetype: BC
- Tørstof: Middel til høj
- Spirehvile: Lang
- Nematoder: Modtagelig
- Brok: Resistent; Type 1
- Skimmel: Meget høj resistens
- Knoldskimmel: Høj resistens
- Skurv: Middel resistens
- Virus Y: Høj resistens



## Dyrkningsvejledning

Sarpo Mira har brug for at blive varmet op før lægning for at opnå en hurtig og jævn vækst. Det anbefales derfor, at tage sorten ud af lageret i god tid før lægning. 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 16 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 den røde skind kvalitet 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: ≈ 6-8 °C

Opbevaring af spisekartofler: ≈ 8 °C