



Cronos

Pommes frites- og spisekartoffel med bred resistenspakke



POMMES FRITES



SPISE



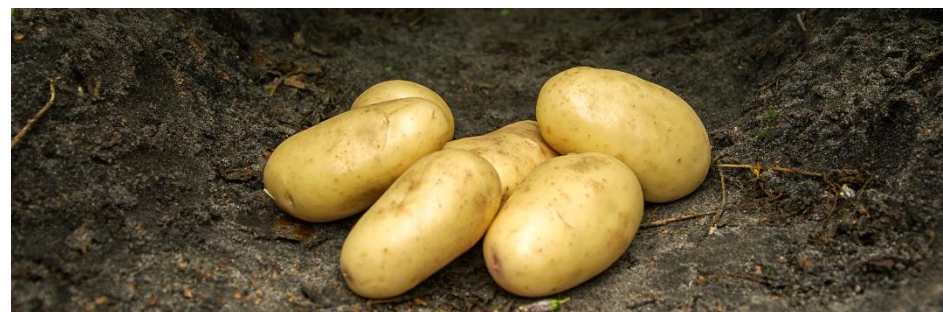
DANESPO

Sortsbeskrivelse

Med Cronos har man mulighed for at opnå et godt udbytte samt at få ryddet op i jorden, hvad angår nematoder. Sorten giver et højt nettoudbytte af langovale regulære kartofler med et flot og glat skind. Cronos kan bruges som traditionel spisekartoffel og i pommes frites-industrien.

Egenskaber

- | | |
|-------------------|-----------------------------------|
| • Anvendelse: | Spise- og pommes frites-kartoffel |
| • Tidlighed: | Middeltidlig |
| • Udbytte: | Højt |
| • Top: | Mellemhøjde og dækkende |
| • Knoldstørrelse: | Stor |
| • Knoldform: | Oval – langoval |
| • Knoldantal: | 9-13 |
| • Skind: | Gul, glat |
| • Kød farve: | Lys gul |
| • Kogetype: | AB |
| • Tørstof: | Middel |
| • Spirehvile: | Lang |
| • Nematoder: | Resistens; Ro1, 4 & Pa 2,3 |
| • Brok: | Resistens; Type 1 |
| • Skimmel: | Middel resistens |
| • Knoldskimmel: | Middel resistens |
| • Skurv: | Høj resistens |
| • Virus Y | Middel resistens |



Dyrkningsvejledning

Grundet sin lange spirehvile, bør Cronos ikke nødvendigvis blive sat på køl. Man skal i foråret være opmærksom på at finde den frem fra lageret i passende tid før lægning for at sætte gang i spiringsprocessen, og for at få en mere ensartet og hurtigere fremspiring ude i marken. Jordtemperaturen skal være mindst 10°C i 10 cm dybde ved lægning for at reducere dannelse 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, 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.

Knoldene skal være skindfaste for at undgå beskadigelser under optagning. For at bevare spisekartoffelkvaliteten på lageret, skal knoldene opbevares mørkt for at undgå, at de bliver grønne.

Opbevaring af læggekartofler: $\approx 6-8^{\circ}\text{C}$

Opbevaring af spise- / proceskartofler: $\approx 8^{\circ}\text{C}$