



Fakse

Spise- og skrællekartoffel



Sortsbeskrivelse

Spisekartoffel egnet til det friske marked og særdeles anvendelig til skrælleindustrien. Sorten har et stort udbyttepotentiale og klarer sig godt, specielt på sandede jorde, hvorfor det også er på de sandede jorde, den er mest foretrukket. Fakse er meget modstandsdygtig over for interne fejl og producerer velformede, ovale knolde. Sorten er meget lageregnet.

Egenskaber

- | | |
|-------------------|---------------------------------------|
| • Anvendelse: | Spisekartoffel velegnet til skrælning |
| • Tidlighed: | Middeltidlig til middelsen |
| • Udbytte: | Meget højt |
| • Top: | Lys grøn og dækkende |
| • Knoldstørrelse: | Middel |
| • Knoldform: | Ovale |
| • Knoldantal: | 12-15 |
| • Skind: | Gul, |
| • Kød farve: | Gul |
| • Kogetype: | AB-B |
| • Tørstof: | Middel |
| • Spirehvile: | Lang |
| • Nematoder: | Resistens; Ro1, 4 |
| • Brok: | Resistens; Type 1 |
| • Skimmel: | Middel resistens |
| • Knoldskimmel: | Middel resistens |
| • Skurv: | Middel resistens |
| • Virus Y: | Middel resistens |
| • Rust: | Høj resistens |



Dyrkningsvejledning

På grund af en lang spirehvile, skal Fakse ikke nødvendigvis lægges på mekanisk køl. Sorten kan med fordel varmes 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 15 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 forbedre lageregenskaberne.

Det er vigtigt, at Fakse selv er begyndt at modne af, før den slås ned, da planten skal modne for at sikre lageregenskaberne. For at beholde kvaliteten på lageret, skal knoldene behandles med omhu for ikke at ødelægge skrællekvaliteten. Fakse skal opbevares mørkt for at undgå grønfarvning.

Opbevaring af læggekartofler: ≈ 4-6 °C

Opbevaring af spisekartofler: ≈ 6-8 °C – Langtidsopbevaring: ≈ 4-6 °C