

Mikado

Fastkogende spisekartoffel med et højt knoldantal



Sortsbeskrivelse

Ny tidlig spisekartoffel. Mikado egner sig især til salg og produktion i Sydeuropa men også under skandinaviske himmelstrøg. Den giver et højt udbytte af flotte ensartede rundovale knolde, som egner sig som almindelig skrællekartoffel og til vask og pakning, hvor den har en rigtig flot præsentation. Mikado kan desuden også bruges til hjemmelavede ovnpomfritter eller lignende, hvis tørstofindholdet er tilstrækkelig højt. Sorten har en rigtig god virus Y resistens, hvilket gør den attraktiv til bl.a. læggekartoffelproduktion og interessant i områder med et højt virustryk.

Egenskaber

- | | |
|-------------------|----------------------------------|
| • Anvendelse: | Spisekartoffel – Vask og pakning |
| • Tidlighed: | Tidlig |
| • Udbytte: | Højt |
| • Top: | Flot og dækkende |
| • Knoldstørrelse: | Middel til stor |
| • Knoldform: | Oval |
| • Knoldantal: | 12-17 |
| • Skind: | Gul, meget glat |
| • Kød farve: | Gul |
| • Kogetype: | AB |
| • Tørstof: | Lav – mellem |
| • Spirehvile: | God |
| • Nematoder: | Modtagelig |
| • Brok: | Modtagelig |
| • Skimmel: | Middel resistens |
| • Knoldskimmel: | Middel resistens |
| • Skurv: | Høj resistens |
| • Virus Y: | Høj resistens |
| • Rust: | Høj resistens |



Dyrkningsvejledning

Bør ikke lægges direkte fra køl, hvorfor knoldene 14 dage før lægning gerne skal begynde at tilpasses udetemperaturen. Jordtemperaturen skal være mindst 10°C i 10 cm dybde ved lægning for at reducere dannelsen af kondens og udvikling af rodiltsvamp.

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.

Mikado 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