

Pondus

Tidlig og højtydende spisekartoffel med fantastisk skin finish



Sortsbeskrivelse

Pondus er en tidlig spisekartoffel, der er velegnet til markeder hvor lysgul kødfarve og særlig god skin finish er eftertragtet. Sorten anses som værende fortræffelig til både pakkeri og skræller. Knoldenes kvalitet og brugbarhed er i top, og sorten udmærker sig ligeledes ved at have en god rustresistens. Pondus klarer sig rigtig godt på det nordiske marked, men fungerer samtidig virkelig fint under de varmere himmelstrøg.

Egenskaber

• Anvendelse:	Spisekartoffel – Vask og pakning
• Tidlighed:	Tidlig
• Udbytte:	Højt
• Top:	Dækkende
• Knoldstørrelse:	Middel
• Knoldform:	Oval
• Knoldantal:	13-17
• Skind:	Gul og glat
• Kød farve:	Lys-gul
• Kogetype:	AB
• Tørstof:	Medium (17-18)
• Spirehvile:	God
• Nematoder:	Resistens; Ro1, RO4
• Brok:	Resistens; W1
• Skimmel:	Middel resistens
• Knoldskimmel:	Middel resistens
• Skurv:	God resistens
• Virus Y:	Middel 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 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 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.

For at bevare spisekartoffelkvaliteten på lageret, skal knoldene opbevares mørkt for at undgå, at de bliver grønne.

Opbevaring af læggekartofler: ≈ 4-5 °C

Opbevaring af spisekartofler: ≈ 6-8 °C