



Tinca

Fastkogende skimmelresistent spisekartoffel



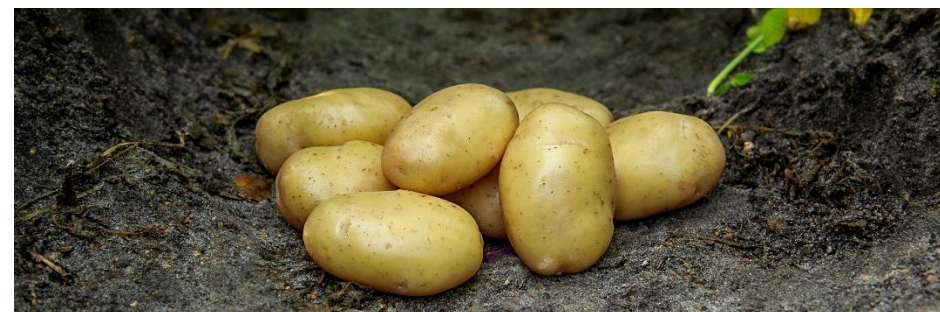
Sortsbeskrivelse

Ny skimmelresistent spisesort fra DANESPO til det nordeuropæiske marked. Tinca udmærker sig med sin gule skind- og kødfarve samt rigtig gode kogekvaliteter. Sorten egner sig både til lettere og tungere jorder. Tinca har gode lageregenskaber og kan under de rigtige opbevaringsforhold holde sig rigtig længe.

Egenskaber

• Anvendelse:	Økologisk spisekartoffel
• Tidlighed:	Middeltidlig
• Udbytte:	Middel
• Top:	Dækkende
• Knoldstørrelse:	Middel
• Knoldform:	Langovale
• Knoldantal:	12-15
• Skind:	Gul, glat
• Kød farve:	Gul
• Kogetype:	AB
• Tørstof:	Middel
• Spirehvile:	Middel
• Nematoder:	Resistens; Ro1
• Brok:	Resistens; Type 1*
• Skimmel:	Høj resistens
• Knoldskimmel:	Høj resistens
• Skurv:	Høj resistens
• Rust:	Høj resistens

* = Egne uofficielle forædlings resultater



Dyrkningsvejledning

Sorten kan med fordel varmes op før lægning for at opnå en hurtig og jævn vækst. Den bør aldrig lægges direkte fra køl. 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, 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.

For at bevare kvaliteten på lageret skal knoldene behandles påpasseligt for ikke at ødelægge skrællekvaliteten. Tinca skal opbevares mørkt for at undgå grønfarvning.

Opbevaring af læggekartofler: $\approx 4-6^{\circ}\text{C}$

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