

# Lily Rose

Lily Rose ist eine rotschalige sowie rotfleischige, festkochende, ovale Speisekartoffel für den Frischvermarkt. Die gute Lagerfähigkeit ermöglicht eine ganzjährige Vermarktung. Sie hat einen guten Geschmack und eine besondere Optik, die auch als Home-made-fries geeignet ist. Die ovalen Knollen haben eine leuchtend rote Farbe.



 **Cecile X**  
 **IVP 4X-038-1**

## Grundeigenschaften

Keimruhe	7
Krautentwicklung	7
Reifezeit	6,5
Knollenform	O
Gleichmäßigkeit Knollen	7
Knollengröße	8
Gleichmäßigkeit Sortierung	6
Relative Knollenzahl	7
Augentiefe	7,5
Schalensfarbe	R
Fleischarte	R
Relativer Ertrag früh %	95
Relativer Ertrag reif %	100

## Resistenz / Toleranz

Kartoffelzystnem. Rostoch.	1, 4
Kartoffelzystnem. Pallida	-
Kartoffelkrebs Fysio	1
Krautfäule	4,5
Knollenfäule	7
Y-Virus	6
gewöhnlicher Schorf	6,5
Pulverschorf	7
Fusarium	6,5
Eisenfleckigkeit	7,5
Mechanische Beschädigung	8
Zwiewuchs	8
Blaufleckigkeit	5

## Anbauempfehlung und Lagerung

Pflanzgutbehandlung	Die Pflanzgutvorbereitung normal
Bodenansprüche	Gute Bodenstruktur ist wichtig
Düngung	N ± P ++ K ++ Mg ++ Bo ++
Pflanzung	Mittlerer Pflanzabstand
Anbau	Auf gleichmäßiges Wachstum achten
Metribuzin	Kein Empfindlichkeit
Ernte	Kann unter normalen Bedingungen gerodet werden
Lagerung	Sehr gute Lagerfähigkeit
Handling	Lässt sich gut handhaben
Besondere Beachtung	Ausgewogene Düngung, um ein gutes Gefäßbündelsystem anzulegen



## Qualität

Schalenspräsentation	7
Unterwassergewicht	365
Trockensubstanzgehalt %	20
Kochtyp	A
Qualität Geschmack	8,5
Chips Index	6
Pommes frites Index	7

### Erklärung

Allgemein: 9 (=günstig) 1 (=ungünstig)  
 Knollenform: R (=rund) O (=oval) L (=lang)  
 Farbe: T (=tief gelb) G (=gelb) H (=hellgelb) C (=creme) W (=weiß) R (=rot) V (=violett) Br (=braun)

## Segment



## Input



Plantera B.V haftet nicht für irgendwelche schädlichen Folgen, die sich aus der Verwendung der Daten ergeben können.