

Vitanoire

(Bim 12-499-04)

Vitanoire ist eine frühkochende Kartoffel mit violetter Fleischfarbe und ausgezeichnetem Geschmack. Die Knollen sind oval mit durchschnittlichem Ertrag, Knollenzahl und Sortierung. Die Sorte hat eine außergewöhnliche Resistenz gegen Krautfäule. Auch für die Verarbeitung von Pommes frites geeignet.



📍 IVPX-061-01

♂ Vitabella

Grundeigenschaften

Keimruhe	8
Krautentwicklung	5
Reifezeit	8
Knollenform	0
Gleichmäßigkeit Knollen	8
Knollengröße	6
Gleichmäßigkeit Sortierung	8
Relative Knollenzahl	7
Augentiefe	7
Schalenfarbe	V
Fleischfarbe	V
Relativer Ertrag früh %	95
Relativer Ertrag reif %	90

Resistenz / Toleranz

Kartoffelzystnem. Rostoch.	-
Kartoffelzystnem. Pallida	-
Kartoffelkrebs Fysio	1
Krautfäule	9
Knollenfäule	9
Y-Virus	6,5
gewöhnlicher Schorf	7,5
Pulverschorf	0
Fusarium	9
Eisenfleckigkeit	8
Mechanische Beschädigung	8
Zwiewuchs	8
Blaufleckigkeit	7

Anbauempfehlung und Lagerung

Pflanzgutbehandlung	0
Bodenansprüche	Für alle Boden geëignet
Düngung	N +++ P+ K+
Pflanzung	Mittlerer Pflanzabstand
Anbau	Mäßige bis begrenzte Blattabdeckung
Metribuzin	0
Ernte	Keine Probleme zu erwarten
Lagerung	Normale Lagerung
Handling	Normale Behandlung
Besondere Beachtung	Eine gute Düngung ist wichtig für ein gutes Wachstum



potato driven

Qualität

Schalenpräsentation	7
Unterwassergewicht	360
Trockensubstanzgehalt %	19,7
Kochtyp	A
Qualität Geschmack	8,5
Chips Index	-
Pommes frites Index	8

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.