

Sorten, Kompetenz & Service

# Afra




mittelfrühe, mehligkochende Qualitäts-Speisekartoffel

- gelbe reine Fleischfarbe mit einer körnigen Struktur
- angenehm kräftiger Geschmack
- Qualitätsstabilität nach dem Kochen
- sehr Lagerstabil

mittelfrühe, mehligkochende Speisekartoffel  
mit einer guten Speisequalität

Ein ausgewogenes, intensives Kartoffelaroma mit einer Lagereignung bis in das Frühjahr zeichnen **Afra** aus.

Anbauempfehlung		mehr Info	
<b>Standortansprüche</b>	mittlere Ansprüche an den Boden. Bedingt durch den hohen Knollenansatz sind Standorte mit guter Wasserversorgung zu bevorzugen.		
<b>Pflanzung</b>	35/50	32-34 cm (ca. 40.000 Pflanzen/ha)	
	Pflanztiefe	Standard	
	Vorbereitung	Besonders ausgeprägte Keimruhe; Pflanzgut sollte vor dem Legen in Keimstimmung gebracht werden (z. B. Wärmestoß).	
	Beizung	Standard	
<b>Blattgesundheit</b>	gute Blattgesundheit, dennoch regelmäßig Fungizide		
<b>Reifeförderung</b>	ab einem Stärkegehalt von 17 % ist eine Reifeförderung einzuleiten		
<b>Düngung</b>		<b>* inkl. Rücklieferung Vorfrucht</b>	
<b>Stickstoff *</b>	160 kg/ha inkl. N <sub>min</sub> <sup>1</sup> inkl. org. Düngung	auf auswaschungsgefährdeten Standorten Gaben über 80 kg N/ha splitten. Bei Verfrüfung keine Gabenteilung.	
<b>Phosphor *</b>	100 kg/ha	wasserlösliches Phosphat zum Pflanzen	
<b>Kalium *</b>	250 - 300 kg/ha	Kaliumbetonte Düngung; Teilmengen als Chlorid (bis 150 kg Cl) möglich.	
<b>Magnesium *</b>	60 kg /ha	zur Ertrags- und Qualitätssicherung	
<b>Herbizide</b>	eine besondere Empfindlichkeit gegenüber Metribuzin ist bei sachgerechter Anwendung nicht bekannt		
<b>Blattdüngung</b>	keine pauschale Empfehlung, auf Mangelstandorten ergänzend		
<b>Sorteneigenschaften</b>			
<b>Reife</b>	mittelfrüh	<b>Knolle</b>	
<b>Speisewert</b>	mehligkochend; mit besonders reiner, gelber Fleischfarbe und angenehm kräftigem Geschmack	Form Augenlage Fleischfarbe Schale	oval flach gelb genetzt
<b>Ertrag</b>	mittel; hohe Marktwareanteile	<b>Resistenzen</b>	
<b>Jugend</b>	zügig	Nematoden	Ro 1 + 4
<b>Lagerung</b>	Ausprägung des typischen Kartoffelaromas nach verlängerter Lagerreife (ca. 8 Wochen); keimruhig	<b>Anfälligkeiten</b>	
		Schorf Eisenfleckigkeit Schwarzfleckigkeit Beschädigung	gering gering mittel mittel

Die Angaben zu den Sorten beruhen auf Ergebnissen der offiziellen Sortenversuche und/oder eigenen Erfahrungen. Da Kartoffeln aber ein Naturprodukt sind, kann keine Haftung für die Angaben übernommen werden.