



EUROPLANT


SOLARA BIO



mittelfrühe, vorwiegend festkochende Speisekartoffel

- ✓ gelbe Fleischfarbe
- ✓ wenig Verfärbung nach dem Kochen
- ✓ geeignet für die Langzeitlagerung
- ✓ ideal für die Abpackung im Frühjahr

SOLARA - ist aufgrund ihrer Keimruhe eine Langzeitlagersorte

Anbauempfehlung				
Standortansprüche	mittlere bis bessere Böden; Standorte, die zu Eisenfleckigkeit neigen, sollten gemieden werden			
Pflanzung 	Pflanzgutsortierung 35/50	Reihenweite		Knollen/ha
		75 cm	90 cm	
		32-34 cm	27-28 cm	40.400
	Pflanztiefe	Standard		
	Vorbereitung	besitzt eine gute Keimruhe; Pflanzgut vor dem Legen gleichmäßig anwärmen (7-10 Tage)		
Blattgesundheit	mittlere Anfälligkeit gegenüber Blattkrankheiten; daher sollten alle zur Verfügung stehenden Mittel zur Ertragssicherung genutzt werden, wie Vorkeimung bzw. Keimstimmung, Standortwahl, Pflanzrichtung u.a.			
Ernte	benötigt ca. eine Woche länger, um Schalenfestigkeit zu erlangen; klassische Lagersorte, muss vor der Wäsche komplett durchgetrocknet sein			
Düngung				
SOLARA ist für eine harmonische Düngung sehr dankbar. Sie benötigt ein mittleres Stickstoffangebot, das allgemein für diese Ertragsklasse erforderlich ist.				
Es ist eine Standardversorgung mit K ₂ O und MgO anzustreben.				
Sorteneigenschaften				
Reifezeit	mittelfrüh	Knollenmerkmale Form Augenlage Fleischfarbe Schalenfarbe Schale Knollenzahl	oval flach - mittel gelb gelb glatt - genetzt mittel - hoch	
Speisewert	vorwiegend festkochend; geringe Kochdunklung; gute Schälereigenschaften			
Ertrag	mittlerer Ertrag bei gleichfallender Sortierung	Resistenzen Nematoden	Ro1, Ro4	
Jugendentwicklung	verhalten, später zügig	Anfälligkeiten Schorf Eisenfleckigkeit Schwarzfleckigkeit Beschädigung	gering gering - mittel gering gering - mittel	
Lagerung	sehr keimruhig, Lagerung bis an den Anschluss (Mai/Juni)			

Die Angaben zu den Sorten beruhen auf Ergebnissen der offiziellen Sortenversuche und/oder eigenen Erfahrungen. Da Kartoffeln ein Naturprodukt sind, kann keine Haftung für die Angaben übernommen werden. (Stand 06/2021)