



Linzer Delikatesse

Odlingsanvisning

Färskpotatis- delikatesspotatis

TIDIGHET/TYP

Linzer Delikatesse är en äldre färskpotatissort av delikatesstyp, den är tidig. Sorten har ett tilltalande utseende som påminner om mandelpotatis. Den har ett vackert gyllene skal och särskilt lämplig för packeri.

Skalfärg	Gul	
Köttfärg	Gul	7
Knölform	OL (ovallång)	7
Kokegenskap	B (fastkokande)	
Knölstorlek	Liten	5
Groningsvila	Medel	7
Ögondjup	Grunda	8
Skördenivå	Medel	6
Resistens	Kräfta	mo
	PCN	mo

Förklaringar! – se sortguiden på vår hemsida

VÄXTNÄRING

Alla rekommendationer utan hänsyn tagen till aktuella markvärden.

Linzer Delikatesse har ett behov av kalium i likhet för annan färskpotatis som ej vinterlagras. Kvävegivan skall vara välbalanserad så att sorten mognar av mot slutet.

Kväve N	Sandjord	80-100	kg/ha
	Lerjord	70-90	kg/ha
Kalium K	Sandjord	200-250	kg/ha
	Lerjord	150-200	kg/ha

BEVATTNING

Första bevattningen skall vara genomförd före knölsättningen. Vidhåll en jämn fuktighet i marken fram till blasdödning.

SÄTTNING

Linzer Delikatesse skall sättas i varm jord som håller minst 8 C och eventuellt i kombination med betning mot Rhizoctonia. Då tillvaratas Linzer Delikatesses förmåga att producera många, jämnstora och välformade knölar. Linzer skall sättas med ett stort plantantal för att uppnå en hög skörd med rätt knölstorlek.

Radavs.	Sättavst.	Plantantal
75 cm	20-24 cm	ca 60 000 st
85 cm	18-22 cm	ca 60 000 st

BLASTDÖDNING

Blastdödningen skall ske efter knölstorlek. Kombinera dessutom TS-provtagning med egna provkokningar för bästa resultat. Den specifika vikten skall ligga emellan 1.060-1.082 eller UWW 305-378.

LAGRING OCH HANTERING

Linzer Delikatesse har inte optimala lagringsegenskaper eftersom groningsvilan är relativt kort. Linzer Delikatesse skall lagras vid en stabil temperatur ca 4-5 C med god ventilation. Kondens måste undvikas. En god hygien i lagret och en torr skalyta reducerar risken för skalmissfärgning.