



Saxon

Odlingsanvisning

Sommarpotatis

TIDIGHET/TYP

Saxon är en fastkokande, smaklig, tidig höst/vinterpotatis med bra lagringsegenskaper. Knöl och köttfärg är vit. Navländen är markerad. Lämplig till paketering och som bakpotatis.

Skalfärg	Vit	
Köttfärg	Vit	4
Knölform	R (rund)	7
Kokegenskap	B (fastkokande)	
Knölstorlek	Stor	8
Groningsvila	Lång	6
Ögondjup	Grunda	7
Skördenivå	Hög	8
Resistens	Kräfta	im
	PCN	rA
Förklaringar! – se sortguiden på vår hemsida		

VÄXTNÄRING

Alla rekommendationer utan hänsyn tagen till aktuella markvärden.

Saxon har ett stort behov av kalium för att säkerställa en god kokkvalitet. Kvävegivan skall vara välbalanserad så att sorten mognar av mot slutet.

Kväve N	Sandjord	110-130 kg/ha
	Lerjord	100-120 kg/ha
Kalium K	Sandjord	300-350 kg/ha
	Lerjord	250-300 kg/ha

BEVATTNING

Första bevattningen skall vara genomförd före knölsättningen vidhåll en jämn fuktighet fram till blastdödning.

SÄTTNING

Betning mot groddbränna rekommenderas. För tidig skörd som färskpotatis/ sommarpotatis krävs förgroning. För packvara kan sättningsmängden vara den följande: Vid odling till bakpotatis bör sättningsmängden reduceras.

Saxon anlägger få knölar.

Radavs.	Sättavst.	Plantantal
75 cm	24-26 cm	ca 50 000 st
85 cm	22-24 cm	ca 50 000 st

SKÖRD

Det är viktigt att blastdödningen sker efter specifik vikt och inte i första hand efter storleken på knölar. Den specifika vikten skall vara mellan 1.074-1.082 eller UWW 344-382. Saxon har god motståndskraft mot mekaniska skador men skonsam upptagning rekommenderas.

LAGRING

Saxon är motståndskraftig mot stjälbakterios och phoma-röta men ganska mottaglig för Fusarium-röta. Groningsvilan är medellång. Saxon 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 förekomsten av eventuell skalmisfärgning.