

Primus

*Frühe Verarbeitungskartoffel für
Pommes frites und Convenience Produkte*



NORIKA 

Primus

1. Verwendungszweck

Primus ist eine frühe Verarbeitungskartoffel zur Herstellung von Pommes frites und Convenience-Kartoffelprodukten. Sie zeichnet sich dabei durch eine sehr hohe Leistungsfähigkeit und geringe Gehalte an reduzierenden Zuckern bei einem Stärkegehalt von 15 bis 16% aus. Eine geringe Rohbreiverfärbung und ein niedriger Schwarzfleckigkeitsindex gewährleisten eine sehr gute Verarbeitungsqualität. **Primus** besitzt sehr großfallende ovale bis langovale Knollen mit einer äußerst gleichmäßigen Sortierung.

2. Speisewert

Verarbeitungskartoffel, mehlig kochend (Kochtyp C)

3. Knolleneigenschaften

| | | | |
|----------------|-------------------|---------------|------------------------|
| Knollenform: | oval bis langoval | Augentiefe: | flach |
| Knollengröße: | sehr groß | Schale: | glatt, genetzt, gelb |
| Knollenansatz: | gering | Fleischfarbe: | hellgelb - cremefarben |
| Knollenertrag: | hoch | Sortierung: | ausgeglichen |

4. Resistenzen gegen:

| | | | |
|-------------------|----------------------------------|--------------------|--------|
| Nematoden: | Ro1 | Schwarzbeinigkeit: | hoch |
| Knollenfäule: | hoch | Krautfäule: | mittel |
| Eisenfleckigkeit: | sehr hoch | Y-Virus: | mittel |
| Schorf: | hoch | Blattrollvirus: | hoch |
| Kartoffelkrebs: | Prüfung noch nicht abgeschlossen | Rhizoctonia: | hoch |

5. Vegetationsmerkmale:

mittlerer - gleichmäßiger Aufgang bei zügiger Jungendentwicklung, rote Blütenfarbe mit mittlerer Blühintensität

6. Lagerverhalten:

gute Lagerfähigkeit, mittlere Keimruhe