

Svea



Früh, Früher, Svea!



- ✓ *sehr früh schalenfest*
- ✓ *hohe Marktwareausbeute durch gleichmäßige Sortierung*
- ✓ *frohwüchsig*
- ✓ *sehr geringe Anfälligkeit für Innenmängel*

Knolleneigenschaften

Kochtyp:	vorwiegend festkochend
Reifezeit:	sehr früh
Knollenform:	rundoval
Fleischfarbe:	gelb
Schale:	gelb, glatt
Augenlage:	mittel

Resistenz gegen:

Nematoden:	Ro 1 Ro 4
Krebs:	-

Neigung/ Anfälligkeit

Y-Virus:	mittel
Blattrollvirus:	gering
Rhizoctonia:	gering
Knollenfäule:	gering
Krautfäule:	gering-mittel
Schorf:	gering
Rohverfärbung:	sehr gering





Svea



Pflanzung

Standort: alle Böden

Pflanzgutvorbereitung:

eine Konditionierung/Vorbereitung des Pflanzguts wird empfohlen; Vorkeimung für eine frühe Ernte ist möglich

Beizung:

gegen Rhizoctonia empfohlen

Jugendentwicklung:

gleichmäßiger Pflanzenaufgang bei zügiger Jugendentwicklung

Anbauziel	leichter Boden	schwerer Boden	Pflanztiefe & Dammaufbau
Speise	32 cm 42.000 Stk./ha	30 cm 44.000 Stk./ha	Ortsübliche Pflanztiefe mit sorgfältigem Dammaufbau

Pflanzabstand in cm bei Standardsortierung und 75 cm Reihenabstand

Düngung

bei 500 dt/ha Ertragserwartung

Nährstoffnachlieferung aus organischer Düngung unbedingt berücksichtigen!

Anbauziel	Stickstoff (N)	Phosphor (P ₂ O ₅)	Kalium (K ₂ O)	Magnesium (MgO)
Speise	130-140 kg/ha inkl. Nmin	80-100 kg/ha	250-300 kg/ha chloridfreien Kalidünger einsetzen, um frühe Stärkegehalte zu sichern; auf leichten u./o. beregneten Böden die Kaligabe splitten	80-100 kg/ha

Orientierungswert: Bei +/- je 10 t/ha möglicher Ertragserwartung +/- 30 bis 40 kg N je ha; +/- 15 kg P₂O₅ je ha; +/- 60 K₂O je ha.

Pflanzenschutz

Herbizideinsatz:

Einsatz von metribuzinhaltigen Herbiziden im gesicherten VA möglich

Fungizideinsatz:

nach örtlichem Warndienst

Insektizideinsatz:

nach örtlichem Warndienst

Rodung

schonende Rodung; Knollentemperatur <10°C vermeiden; Schalenfestigkeit vor Rodung überprüfen

Lagerung

mittlere bis lange Keimruhe bei guter Lagerfähigkeit für das Segment

Alle hier gemachten Anbauhinweise ergeben sich aus Erfahrung und Beobachtung, können aber, je nach Region und Standort von den gemachten Angaben abweichen. Deshalb möchten wir Ihnen empfehlen, beim Erstanbau Rücksprache mit unserem für Ihre Region verantwortlichen Mitarbeiter aufzunehmen.



Speise
consumption
consommation
patata de consumo



beste Schäleignung
best peeling quality
pour peler
por pela



Chips
crisps
chips
patatas fritas



Pommes frites
French fries
pommes frites
patatas fritas alargadas



Trockenprodukte
dehydrated products
produits déshydratés
productos deshidratados



Stärke
starch
fécula
fécula

sehr früh

first early
trés hâtive
muy temprana

mittelspät

maincrop
demi-tardive
semi tardia

Kochtyp/ cooking type/ groupe culinaire

A fest kochend
firm cooking
chair ferme

B vorwiegend fest kochend
mainly firm cooking
assez chair ferme

C

mehlig kochend / flowery cooking / farineuse

