

Soraya

NORIKA

Low-Input-Standard mit hervorragenden Qualitäts- und Speisewerten



- ✓ *Low-Input Sorte*
- ✓ *hochertragreich*
- ✓ *trockentolerant*
- ✓ *geringe Beschädigungsempfindlichkeit*

Knolleneigenschaften

Kochtyp:	vorwiegend festkochend
Reifezeit:	mittelfrüh
Knollenform:	rundoval
Fleischfarbe:	gelb
Schale:	gelb, glatt
Augenlage:	flach

Resistenz gegen:

Nematoden:	Ro 1, Ro 4
Krebs:	1 (D1)

Neigung/ Anfälligkeit

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



Soraya

NORIKA

Pflanzung

Standort: alle Böden

Pflanzgutvorbereitung:

eine Konditionierung/Vorbereitung des Pflanzguts wird empfohlen

Beizung:

gegen Rhizoctonia empfohlen

Jugendentwicklung:

zügige Jugendentwicklung

Anbauziel	leichter Boden	schwerer Boden	Pflanztiefe & Dammaufbau
Speise	34 cm 39.000 Stk./ha	32 cm 42.000 Stk./ha	Ortsübliche Pflanztiefe mit sorgfältigem Dammaufbau

Pflanzenabstand 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	70-90 kg/ha inkl. Nmin Insbesondere auf leichten und beregneten Standorten die N-Gabe splitten	80-100 kg/ha	250-300 kg/ha chloridfreien Kalidünger einsetzen, um hohe 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 VA möglich

Fungizideinsatz:

nach örtlichem Warndienst

Insektizideinsatz:

nach örtlichem Warndienst

Rodung

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

Lagerung

lange Keimruhe bei sehr guter Lagerfähigkeit

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
très 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

