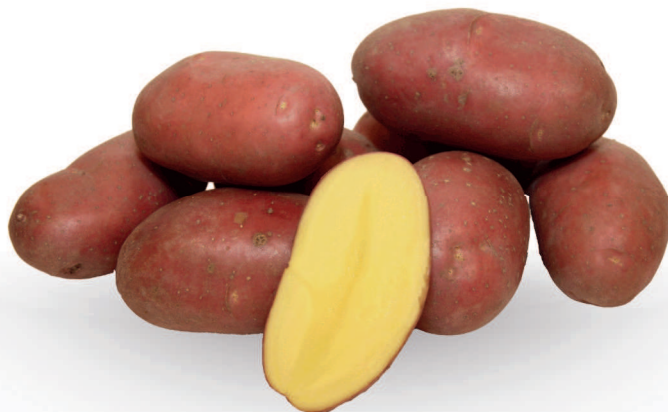


Alouette. (04-3153)

Een veelzijdige, roodschillige tafelaardappel voor Noord-West Europa, geschikt voor conventionele en biologische teelt.

- Phytophthora-resistent in loof en knol
- Consumptie- en verwerkingskwaliteit
- Dieprode schil met een gele vleeskleur



Eigenschappen

Bestemming

biologisch en gangbaar
vers - vrij vast
verwerking

Planteigenschappen

Rijptijd midden vroeg
Beginontwikkeling goed
Bloemkleur licht paars
Rel. opbrengst gemiddeld

Knoleigenschappen

Schilkleur rood
Vleeskleur geel
Knolvorm ovaal lang
Knolzetting vrij goed
Knolgrootte vrij groot
Regelmaat sortering regelmatig
Vlakheid ogen vlak
Drogestofgehalte vrij hoog
Kooktype vrij vast
Rooibeschatiging vrij gevoelig
Stootblauw weinig gevoelig
Kiemrust redelijk

Resistenties

AM: RO 1 en 4 resistent
AM: RO 2 en 3 vrij resistent
AM: PA 2 en 3 vatbaar
Yⁿ-virus vrij resistent
Y^{ntn}-virus vrij resistent
Schurft vrij weinig vatbaar
Phytophthora-knol resistent
Phytophthora-loof resistent
Kringrigheid vrij vatbaar
Wratziekte 1 resistent
Wratziekte 2 vatbaar
Wratziekte 6 vatbaar



Agrico

P.O. Box 70, 8300 AB Emmeloord / The Netherlands

Duit 15, 8305 BB Emmeloord / The Netherlands

T +31 (0)527 639911 / E info@agrico.nl

I www.agrico.nl

Say
potato,
say



Teelt- voorbereiding

Bemesting¹

Het stikstofadvies voor Alouette bedraagt de standaard hoeveelheid.

Voorbehandeling

Een warmtestoot of voorkiemen geeft bij Alouette het beste resultaat. Rechtstreeks uit de koeling poten of vaak afspruiten kan van negatieve invloed zijn op opbrengst en sortering.

Plantafstand

Pootgoedmaat 28/35:	22 cm (60.500 planten/ha)
Pootgoedmaat 35/50:	35 cm (54.000 planten/ha)

¹: Bemestingsadvies is gebaseerd op bodemanalyse



Teelt

Onkruiden

Alouette heeft een vrij sterk, snel ontwikkelend looftype dat het onkruid goed kan onderdrukken.

Schimmels

Alouette is resistent tegen Phytophthora in zowel loof als knol.



Oogst & Bewaring

Oogst

Na een goede loofdoding ruim 2 weken afharden voor het rooien i.v.m. de gevoeligheid voor rooibeschatiging. Alouette is weinig gevoelig voor stootblauw.

Bewaring

Alouette heeft een redelijke kiemrust en is geschikt om vrij lang te bewaren bij een temperatuur van 5°C. Voor verwerkingsdoeleinden niet kouder dan 7°C bewaren.



Say
potato,
say

