

Constance - bagekartoffel

En middeltidlig bagesort med gul kødfarve og en god bagekvalitet. Har samtidig en god spisekvalitet. Det betyder at knoldene under 60 mm kan anvendes som almindelige spisekartofler.



Knoldbeskrivelse

Anvendelse	Bage og spise
Form	Oval / rund
Skindfarve	Gul
Kødfarve	Gul
Størrelse	Store
Antal	Få – middel

Resistenser

Virus	Meget god
Nematoder	Ingen
Skurv	Middel
Top - skimmel	Middel
Knold - skimmel	Modtagelig
Rust	Middel

Dyrkningsvejledning

Vigtigt

Constance kan bruges til både alm. pakkevare – eller som bagekartoffel.

Dyrkes den som alm. spisekartoffel er den fastkogende og yderst velsmagende.

Generelt

Constance er den perfekte bagekartoffel pga. dens cremede konsistens. Knoldene under bage størrelsen er velegnet til mos og tilberedning i ovn. Constance er modtagelig for pulverskurv og rust – så det er en sort til den gode jord

Gødskning

Kvælstofniveauet ligger på ca. 180 kg N på den gode jord og gerne højere på den lidt lettere jord. Kali gives som andre spisekartoffelsorter.

Sygdomme

Constance har en god resistens mod virus og skurv, medens den er ret modtagelig overfor pulverskurv, rust og skimmel.

Plantetal

Constance skal sættes på ret stor afstand for at få så stor mængde i bagestørrelsen som muligt – typisk ca 40 cm afstand. Ved den afstand bruges der ca 10 hkg/ha af størrelsen 28/35 og ca 15 hkg af størrelsen 35/45

Optagning

Når Constance tages op skal man være varsom for ikke at beskadige de store knolde. Så det skal foregå medens der er lunt og lav hastighed på jordkæder og bånd.

For yderlig information kontakt:

Niels Jørgen Kristensen - AKV Langholt AmbA
Gravsholtvej 92, 9310 Vodskov - www.akv-langholt.dk
Tlf.: 96 38 94 20 - Mobil: 40 15 62 33 - E-mail: njk@akv.dk