

Aktiva NN

“Die schöne Hohertragreiche”

Vorwiegend festkochende Speisekartoffel



NORIKA 

Aktiva NN

1. Verwendungszweck

Die Sorte **Aktiva** ist eine hochertragreiche vorwiegend festkochende Speisekartoffel der frühen Reifegruppe. Sie zeichnet sich durch ausgesprochen formschöne lang-ovale, glattschalige Knollen mit guten Speisequalitätseigenschaften aus. Darüber hinaus kann sie für die Herstellung von Pommes frites und Trockenkartoffelprodukten eingesetzt werden.

2. Speisewert

Vorwiegend festkochend (Kochtyp B), geringe Neigung zur Verfärbung nach dem Kochen, guter Geschmack, Stärkegehalt ca. 15%

3. Knolleneigenschaften

Knollenform:	langoval	Knollenertrag:	sehr hoch
Augentiefe:	flach	Knollengröße:	mittel bis groß
Schalenbeschaffenheit:	glatt	Knollenansatz:	mittel
Fleischfarbe:	hellgelb	Sortierung:	ausgeglichen

Geringe Neigung zur Schwarzfleckigkeit, geringe bis mittlere Neigung zur Rohverfärbung.

4. Resistenzen gegen:

Nematoden:	Ro1, Ro4	Schwarzbeingkeit:	hoch
Y-Virus:	mittel	Rhizoctonia Wipfelroller:	hoch
Blattroll:	mittel	Eisenfleckigkeit:	hoch
Krautfäule:	mittel bis hoch	Schorf:	mittel bis hoch
Knollenfäulen:	hoch		

5. Vegetationsmerkmale

Schnelle Jugendentwicklung, kräftige Krautentwicklung, hohe bis mittelhohe Stauden, Stängel-Blatttyp, weiße Blütenfarbe, Blütenhäufigkeit gering.

6. Lagerverhalten

Gute Lagerfähigkeit, mittlere bis geringe Keimfreudigkeit

7. Ansprüche an Boden und Feuchtigkeit

Mit **Aktiva** können bei unterschiedlichen Boden- und Klimaverhältnissen stabil hohe Erträge und gute Qualitäten erzielt werden. Beim Anbau als Pommes frites- oder Trockenspeisekartoffel sind Standortwahl und Düngemaßnahmen auf das Erreichen möglichst hoher Trockensubstanzgehalte auszurichten.