

Inara NN

Mittelfrühe, vorwiegend fest kochende Speisekartoffel



NORIKA 

Inara NN

1. Verwendungszweck

INARA ist eine mittelfrühe, hoch ertragreiche, vorwiegend fest kochende Speisensorte mit ausgezeichneten Speisequalitäten.

2. Gebrauchswert

Die tiefgelben Knollen weisen eine äußerst geringe Neigung zur Rohverfärbung und Kochdunkelung auf. Der durchschnittliche Stärkegehalt liegt bei 14 %.

3. Knolleneigenschaften

Knollenform:	oval	Augentiefe:	flach
Knollengröße:	mittelgroß-groß	Schale:	leicht genetzt
Knollenansatz:	mittel	Fleischfarbe:	tiefgelb
Knollenertrag:	sehr hoch	Sortierung:	gleichmäßig

4. Resistenzen gegen:

Nematoden:	Ro1, Ro4	Krebs:	D1
Schwarzbeinigkeit:	hoch	Knollenfäule:	hoch
Krautfäule:	mittel hoch	Eisenfleckigkeit:	hoch
Y-Virus:	sehr hoch	Schorf:	hoch
Rhizoctonia- Wipfelroller:	hoch	Blattrollvirus:	mittel

5. Vegetationsmerkmale:

Zügige Jugendentwicklung, Staude hoch, weiße Blütenfarbe, Blütenhäufigkeit mittel.

6. Lagerverhalten:

Gute Lagerfähigkeit, lange Keimruhe