

3. Düngung

Bei der Bemessung der Düngergaben sollten die Ergebnisse der Bodenuntersuchung und die örtlichen Gegebenheiten als Grundlage dienen. Bei Ertragserwartungen von 400 dt/ha und mittlerer Versorgungsstufe (C) des Bodens werden folgende Mengen empfohlen:

P ₂ O ₅	80 - 100 kg/ha
K ₂ O	160 - 200 kg/ha in sulfatischer Form
MgO	50 - 70 kg/ha
N (einschl. N _{min})	150 - 170 kg/ha

Die Kaliumdüngung in sulfatischer Form ist zu bevorzugen, um einen höheren Stärkegehalt zu erreichen.

4. Pflanzenschutz

Gegenüber Herbiziden (vor allem *Sencor*) ist **Pirol** etwas empfindlich. Wichtig ist die Verwendung handelsüblicher Mittel und die Einhaltung von vorgeschriebenen Aufwandmengen und des Anwendungszeitpunktes. Eine rechtzeitige (schnelle Krautentwicklung beachten) und regelmäßige Krautfäulebekämpfung ist unbedingt durchzuführen.

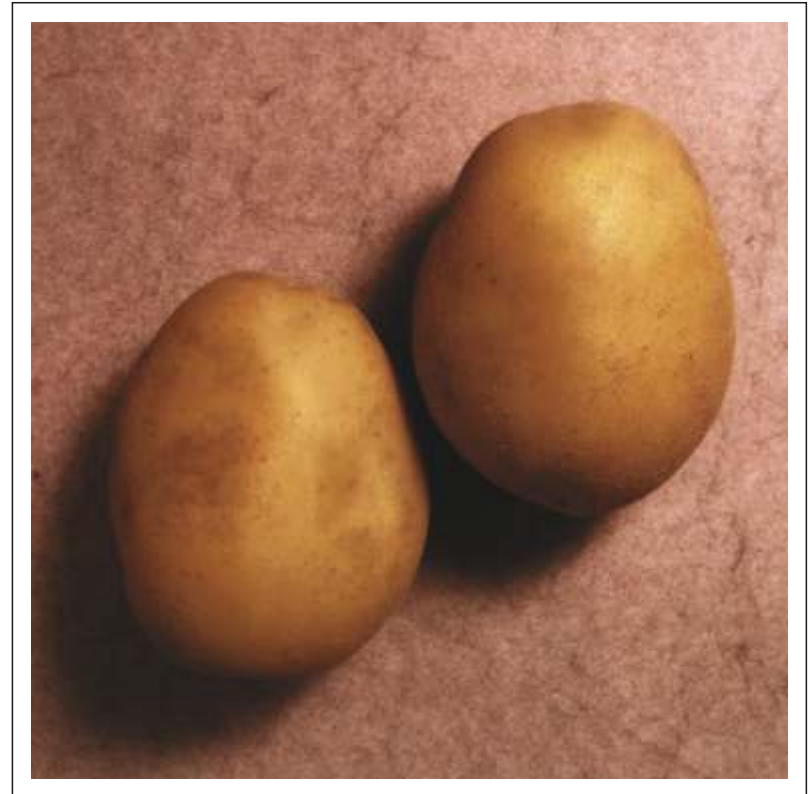
5. Ernte und Lagerung

Vollständige Abreife und schonende Ernte von schalenfester Ware bei möglichst hohen Bodentemperaturen begünstigen in hohem Maße das Bestreben, stabile Lagerware mit einem sehr niedrigen Gehalt an reduzierenden Zuckern zu erhalten. Grünrodung für die sofortige Verarbeitung nach vorhergehendem Backtest ist durchaus praktikabel.

Pirol NN

“Die Mehligke zur Veredlung”

*Speisekartoffel
mit Eignung für Chips und Troka*



Pirol NN

1. Verwendungszweck

Pirol ist eine mittelfrühe bis frühe mehligkochende Speisekartoffel mit einer hervorragenden Eignung für die Produktion von Chips und Trockenspeisekartoffeln (Troka). Der geringe Gehalt an reduzierenden Zuckern bleibt auch während der Lagerung weitgehend stabil. Durch die Kombination von geringem Gehalt an reduzierenden Zuckern und sehr guter Troka-Eignung ist es möglich, auch Spezialerzeugnisse wie Extruderprodukte herzustellen. Bei der Produktion von Veredlungserzeugnissen wird durch den Stärkegehalt von 17-19 % in Verbindung mit vielen guten äußeren und inneren Eigenschaften dieser Sorte eine hohe Ausbeute erreicht.

2. Speisewert

Mehligkochend (Kochtyp B/C), geringe Verfärbung nach dem Kochen, guter Geschmack

3. Knolleneigenschaften

Knollenform:	rundoval	Knollenertrag:	mittel
Augentiefe:	flach	Knollengröße:	mittel
Schalenbeschaffenheit:	genetzt bis glatt	Knollenansatz:	mittel
Fleischfarbe:	hellgelb bis gelb	Sortierung:	ausgeglichen

sehr geringe Neigung zu Schwarzfleckigkeit und Rohverfärbung

4. Resistenzen gegen:

Nematoden:	Ro ₁ , Ro ₄	Schwarzbeinigkeit:	hoch
Krebs:	Pathotyp D ₁	Rhizoctonia Wipfelroller:	hoch
Y-Virus:	mittel	Eisenfleckigkeit	sehr hoch
Blattroll:	mittel	Schorf:	mittel bis hoch
Krautfäule:	mittel	Knollenfäulen:	hoch

5. Vegetationsmerkmale

Zügiger Aufgang, schnelle Jugendentwicklung, kräftige Krautentwicklung, Staude halb-aufrecht, hoch, blauviolette Blütenfarbe, Blütenhäufigkeit mittel bis hoch

6. Lagerverhalten

Sehr gute Lagerfähigkeit und eine ausgeprägte Keimruhe

Anbauempfehlungen für den Konsumanbau

Pirol NN

Veredlungskartoffel



1. Flächenauswahl und Beregnung

Pirol stellt keine besonderen Ansprüche an den Boden. Zur Nutzung des Ertragspotentials sind Flächen mit ausreichender Wasserführung und Beregnungsmöglichkeiten auszuwählen.

2. Pflanzung

Es ist vorteilhaft, das Pflanzgut gegen Rhizoctonia zu beizen und keimgestimmt in lockeren, nicht zu feuchten und ausreichend erwärmten Boden zu bringen. Pirol hat einen gut mittleren Knollenansatz. Bei 75 cm Reihenentfernung wird für die Produktion von Trockenspeisekartoffeln und Speisekartoffeln ein Legeabstand von 30 - 32 cm, bei Chipskartoffeln von ca. 28 cm empfohlen.