

Bintje

Velkendt spisekartoffelsort



Sortsbeskrivelse

Gammel og velkendt sort dyrket i mange år i Danmark. Knoldene, som er lyse og ovale, er løskogende. Sorten er noget sygdomsmodtagelig.

Egenskaber

- Anvendelse: Spisekartoffel – mos og stegning/fritering
- Tidlighed: Middeltidlig
- Udbytte: Middel til højt
- Top: Middel højde og dækkende
- Knoldstørrelse: Middel til stor
- Knoldform: Oval
- Knoldantal: 16-18
- Skind: Lys gul, flot
- Kød farve: Lys gul
- Kogetype: BC
- Tørstof: Højt
- Spirehvile: Middel
- Nematoder: Modtagelig
- Brok: Modtagelig
- Skimmel: Meget modtagelig
- Knoldskimmel: Modtagelig
- Skurv: Meget modtagelig
- Rust: Særdeles god resistens



Dyrkningsvejledning

Det anbefales altid at bruge veltempererede læggekartofler uden fugtighed. Knold- og jordtemperatur skal være minimum 10°C, ved lægning for at reducere dannelsen af kondens og udvikling af rodfiltsvamp.

Kartofler skal altid lægges i godt vejr og i et godt forberedt såbed, med tilstrækkelig løs jord til at sikre god rodudvikling. Læggedybden bestemmes ud fra kartoflernes størrelse, hvor de bør ligge i mellem 12 og 16 cm dybde, hvor de største knolde skal lægges dybest.

Gødningen skal gerne tildeles én gang, og gerne placeret under lægningen. Endvidere er det vigtigt at være opmærksom på, om der er nok kalium i jorden for at undgå misfarvning efter kogning og forbedre lageregenskaberne.

Bintje skal opbevares mørkt for at undgå grønfarvning.

Opbevaring af læggekartofler: ≈ 4-6 °C

Opbevaring af spisekartofler: ≈ 6-8 °C – Langtidsopbevaring: ≈ 4-6 °C