

Folva

Velsmagende spisekartoffel med gode friterings-kvaliteter



Sortsbeskrivelse

Folva er en middeltidlig, velsmagende sort med gul kødfarve. Den har et højt udbytte og giver mange runde eller ovale knolde. Folva gror godt under forskellige klimatiske forhold og på forskellige jordtyper - alt for sandede jorde bør dog undgås for at forhindre problemer med interne fejl.

Egenskaber

- Anvendelse: Spisekartoffel, velegnet til fritering og ovn
- Tidlighed: Middeltidlig
- Udbytte: Middel til højt
- Top: Hurtigvoksende og dækkende
- Knoldstørrelse: Middel
- Knoldform: Rundovale
- Knoldantal: 12-17
- Skind: Gul, flot
- Kødfarve: Lys gul
- Kogetype: B
- Tørstof: Middel til højt
- Spirehvile: Middel
- Nematoder: Resistens; Ro1, 3, 4, 5
- Brok: Resistens; Type 1
- Skimmel: Middel resistens
- Knoldskimmel: Middel resistens
- Skurv: Middel resistens
- Rust: Høj 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. For at få flest mulige stængler anbefales det at lægge Folva uden kronspirer.

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 17 cm dybde, hvor de største knolde skal lægges dybest.

Gødningen skal gerne tildeles én gang, og gerne placeres 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.

For at opnå den bedste lagerkvalitet, skal Folva være skindfast ved optagning. Vær opmærksom på at det kan tage en uge længere end sammenlignelige sorter for at opnå skindfasthed. Folva skal opbevares mørkt for at undgå grønfarvning.

Opbevaring af læggekartofler: ≈ 4-6 °C

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