

# Royal

Robust pommes frites-kartoffel med højt udbytte



## Sortsbeskrivelse

Pommes frites-sort med et meget stort udbyttepotentiale. Sorten har meget gode friteringsegenskaber og er velegnet til langtidslagring. Royal kan dyrkes både på sandjorde og lerjorde, bl.a. grundet en meget god tørkeresistens. Royal er egnet til mange formål (pommes frites, bagekartofler, flakes, granulat og chips produktion)

### Egenskaber

- Anvendelse: Pommes frites, chips, flakes / granules
- Tidlighed: Middelsen til sen
- Udbytte: Meget højt
- Top: Kraftig dækkende
- Knoldstørrelse: Stor
- Knoldform: Rundovale til ovale
- Knoldantal: 10-12
- Skind: Gul
- Kød farve: Lys gul
- Kogetype: BC, melet til udkogende
- Tørstof: Højt
- Spirehvile: Lang
- Nematoder: Resistent; Ro1, 4
- Brok: Resistent; Type 1
- Skimmel: Middel resistens
- Knoldskimmel: Middel resistens
- Skurv: Høj resistens
- Rust: Middel resistens



## Dyrkningsvejledning

Det anbefales at tage Royal ud fra køl 14 dage før lægning for at få varmet knolden ordentligt op inden lægningen. Jordtemperaturen skal være mindst 8-10°C i 10 cm dybde 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 14 og 18 cm dybde, hvoraf 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 forbedre lageregenskaberne og friteringskvaliteten.

For at bibeholde de gode friteringsegenskaber til produktionsformål, er det nødvendigt at holde temperaturen over 6-8 °C.

Opbevaring af læggekartofler: ≈ 4-6 °C

Opbevaring af produktionskartofler: ≈ 6-8 °C