



Cimega

Højtydende eksportsort fra DANESPO



Sortsbeskrivelse

Cimega er den nye sort til spisekartoffelmarkedet i Mellemøsten, Nordafrika, Sydeuropa og de steder i Europa, hvor man foretrækker en sort med flot gul skind samt lys gul kødfarve. Sorten kan dyrkes på de fleste jordtyper og i alle aspekter er Cimega en forbedret Spunta, med et forbedret udbytte i den rigtige størrelse, pænere præsentation og bedre resistens. Sorten har rigtig god smag som traditionel spisekartoffel, og mørkfarves ikke efter kogning.

Egenskaber

- | | |
|-------------------|--------------------------|
| • Anvendelse: | Spisekartoffel – eksport |
| • Tidlighed: | Middeltidlig |
| • Udbytte: | Meget højt |
| • Top: | Dækkende med store blade |
| • Knoldstørrelse: | Stor |
| • Knoldform: | Oval |
| • Knoldantal: | 14-16 |
| • Skind: | Gul, glat |
| • Kød farve: | Lys gul |
| • Kogetype: | AB-B |
| • Tørstof: | Middel |
| • Spirehvile: | Middel til lang |
| • Nematoder: | Resistens; Ro1, 4 |
| • Brok: | Resistens; Type 1 |
| • Skimmel: | Middel resistens |
| • Knoldskimmel: | Høj resistens |
| • Skurv: | Høj resistens |
| • Virus Y | Høj resistens |



Dyrkningsvejledning

Det anbefales at tage Cimega ud fra køl 14 dage før lægning for at få varmet knolden ordentligt op inden lægningen. Jordtemperaturen skal være mindst 10°C i 10 cm dybde ved lægning for at reducere dannelsen af kondens og udvikling af rodiltsvamp.

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 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 undgå misfarvning efter kogning og forbedre lageregenskaberne.

Cimega har høj resistens mod virus Y, hvorfor den er nem at håndtere i læggekartoffelproduktion. Knoldene skal være skindfaste for at undgå beskadigelser under optagning. For at beholde spisekartoffelkvaliteten på lageret skal knoldene opbevares mørkt for at undgå, at de bliver grønne.

Opbevaring af læggekartofler: ≈ 4-6 °C

Opbevaring af spisekartofler: ≈ 6-8 °C