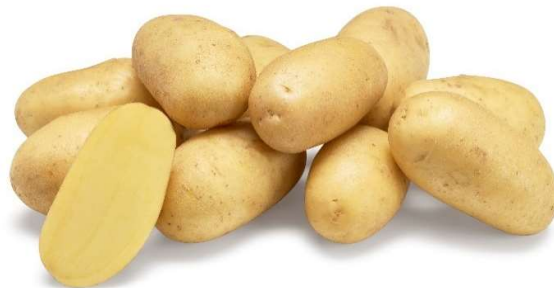


Chateau

Middeltidlig sort med et meget smukt og glat skind og en flot gul kødfarve, der gør kartoflerne lette at gøre grydeklare. En let skylning, og kartoflerne er klar til tilberedning. Med Chateau kan man lave en meget præsentabel vare, som samtidig er meget velsmagende.



Knoldbeskrivelse

Anvendelse	Alm spise, salat
Form	Langoval
Skindfarve	Gul
Kødfarve	Gul
Størrelse	Ensartet
Antal	Mange

Resistens

Virus	God
Nematoder	RO 1,4
Skurv	Middel
Top skimmel	Modtagelig
Knold skimmel	Mellem
Rust	Modtagelig

Vigtigt

Chateau har et meget flot glat skind, som skal bevares ved at den tages op så tidligt som muligt.

Kan bruges som salatkartoffel, eller som standardspise med flot skind, god kvalitet og meget lille frasortering.

Chateau er noget modtagelig for rust. Derfor skal den bruges tidligt eller holdes væk fra jorde, hvor der erfaringsmæssigt er problemer med rust.

Gødskning

Mængden af kvælstof, der skal tilføres, afhænger i høj grad af jordtype, forfrugt og egne erfaringer.

Som hovedregel kan siges, at niveauet på en god lerholdig jord skal være ca. 120 kg N/ha – eller som andre middeltidlige spisesorter

Kali skal tilføres som til andre sorter og i en klorfattig kaligødning.

Sygdomme

Chateau er stærk overfor virus. Skurv, knoldskimmel skimmel er middel, mens det ser ud til, at den er noget modtagelig for rust og topskimmel.

Plantetal

Chateau er typisk en sort, man ikke lader blive alt for stor. Den sætter modsat mange knolde af – så en typisk afstand vil være 22 – 25 cm. Det svarer til 55.000-60.000 planter pr. ha.

Optagning

Chateau 's store force er det smukke blanke skind. Derfor skal den tages op, så snart skindet kan holde.

For yderlig information kontakt:

Niels Jørgen Kristensen - Mobil: 40156233- E-mail: njk@akv.dk
AKV Langholt AmbA
Gravsholtvej 92, 9310 Vodskov
www.akv.dk