

SISSI

frühe Salatsorte mit
exzellenter Speisequalität



Sissi bietet eine sehr interessante Kombination an Merkmalen, die auch bei Direktvermarktungs- und Biobetrieben gefragt sind.



QUALITÄT

Festkochend mit herausragendem Speisewert, roh und gekocht tiefgelbe, reine Fleischfarbe, sehr geringe Neigung zu Kochdunklung, Rohverfärbung und Schwarzfleckigkeit

ERTRAG

Mittel bis hoher Knollenansatz, hoher Knollenertrag bei günstiger Sortierung

RESISTENZ

- › Nematoden Ro 1–5
- › Krebs Pathotyp 1
- › Y-Virus sehr gut – gut
- › Blattroll gut
- › Krautfäule sehr gut – gut
- › Knollenfäule sehr gut – gut
- › Schorf sehr gut – gut

KNOLLE

Langoval, helle glatte Schale, sehr flache Augen, tiefgelbe Fleischfarbe

STAUDE

Aufrechter Stängeltyp; rot-violette Blüte, langsame Jugendentwicklung

DÜNGUNG

N-Düngung: in einer Gabe ca.

130 – 140kg (incl. N-min)

Phosphor: 100 kg / ha

Kalium: (Sulphat-Form) 200 – 250kg / ha

Magnesium: 80 kg, Blattdüngung mit Spurennährstoffen v.a. in trockenen Jahren sinnvoll

PFLANZUNG

Zu schwere oder stark humose Standorte meiden, Pflanzweite wg. mittl. Knollenansatz 28 – 30 cm (nicht zu tief), Beizung und Keimstimulierung sehr empfehlenswert: beim Pflanzen sollten kurze weiße Keime sichtbar sein.

Nie in nasskalte Böden pflanzen! Bei All-in-One Verfahren später pflanzen.

PFLANZENSCHUTZ

Keine Metribuzinanwendung im Nachauflauf, normale alternariabetonte Fungizidstrategie, wichtig ist sporenabtötendes Fungizid zur Krautabtötung nicht unter 12% Stärke abtöten!

ERNTE

Nur schalenfeste Ware ernten; auf schonende Ernte bei günstiger Witterung achten

LAGERUNG

Sissi ist extrem keimruhig und kann sehr lange gelagert und vermarktet werden, vor dem Auslagern anwärmen

Diese Sortenbeschreibung wurde nach bestem Wissen und Gewissen erstellt. Da Kartoffeln ein Naturprodukt sind, kann keine Haftung für diese Angaben übernommen werden. Sissi wurde konventionell ohne Verwendung genmodifizierender Methoden gezüchtet.