

# Soraya

# NORIKA

Mažos sąnaudos, puiki kokybė, didelis derlius



- ✓ *Mažų sąnaudų veislė, tinka ekologiniams ūkiams*
- ✓ *Didelis derlius*
- ✓ *Nebūtinas laistymas*
- ✓ *Mažai jautri pažeidimams*

## Gumbų savybės

Suviri. tipas:	B
Ankstyvum.:	vid.ankst.
Forma:	apvali-ovalinė
Minkš.spalv.:	geltona
Žievelė:	geltona lygi
Akutės:	lygios

## Atsparumas

Y-virusas:	I.didelis
Lapų susis.v.:	didelis
Rizoktonija:	didelis
Bulvių maras:	vidut.
Juodoji koj.:	didelis
Nematodai:	Ro1, Ro4



# Soraya

## NORIKA

### Sodinimas

#### Sėklos paruošimas:

Rekomenduojama sėklinę medžiagą prieš sodinimą palaikyti aplinkos temperatūroje.

#### Beicavimas:

Rekomenduojama beicuoti nuo Rizoktonijos.

Paskirtis	Lengva žemė	Sunki žemė	Sodinimo gylis ir vagos form.
Stalo bulvės	34 cm 39.000 vnt./ha	32 cm 42.000 vnt./ha	Įprastas sodinimo gylis ir gerai suformuota vaga

Sodinimo atstumas cm esant standartinei 35-55 mm sėklai ir 75 cm tarpui tarp vagų

### Tręšimas

Reikia atsižvelgti į maistinių medžiagų kiekį gautą su mėšlu!

50 t/ha derliui gauti

Paskirtis	Azotas (N)	Fosforas (P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	Kalis (K <sub>2</sub> O)	Magnis (MgO)
Stalo bulvės	70-90 kg/ha	80-100 kg/ha	250-300 kg/ha naudoti kalio trąšas be chloridų, kad būtų užtikrintas didelis krakmolo kiekis;	80-100 kg/ha

### Valymas ir rūšiavimas

švelnus valymas; venkite gumby temperatūros <10°C;  
prieš valydami patikrinkite žievelės stiprumą

### Sandėliavimas

Ilgas ramybės režimas, tinka ilgam sandėliavimui

Čia pateiktos instrukcijos pagrįstos patirtimi ir stebėjimais, tačiau kiekvieno ūkio specifinės sąlygos gali skirtis, todėl bet kokių atveju rekomenduojame pasikonsultuoti su mūsų darbuotoju, atsakingu už jūsų regioną.



Speise  
consumption  
consommation



beste Schäleignung  
best peeling quality  
meille pelée



Chips  
crisps  
chips



Pommes frites  
French fries  
pommes frites



Trockenprodukte  
dehydrated products  
produits déshydratés



Stärke  
starch  
fécula

sehr früh  
first early  
très hâtive

mittelspät  
maincrop  
demi-tardive

Kochtyp/ cooking type/ groupe culinaire  
fest kochend  
firm cooking  
chair ferme

**A**

vorwiegend fest kochend  
mainly firm cooking  
assez chair ferme

**B**

