

ALANIS



ALANIS ist eine mittelspäte und langfallende Kartoffelsorte, die aufgrund ihrer großvolumigen Knollenform für die industrielle Herstellung von Pommes frites bestens geeignet ist. Besonders wegen der sehr gut ausgeprägten Phythophthora-Toleranz ist sie für biologischen Kartoffelanbau sehr zu empfehlen.

Wissenswertes über ALANIS:

- Mittlere Beschädigungsanfälligkeit
- Aufgrund geringer Verzuckerungsgefahr und gut ausgeprägter Keimruhe hervorragend zur Langzeitlagerung geeignet
- Hoher Ertrag auch mit wenig Stickstoff
- Auch unter trockenen und heißen Bedingungen ertragsstark
- Auf den Einsatz von metribuzinhaltigen Herbiziden muss verzichtet werden
- Sehr gut ausgeprägte Toleranz gegenüber Phythophthora infestans
- Hohe Resistenz gegen Y-Virus
- Resistent gegenüber Ro 1,4 (9), sowie Krebs 1 (schwache Anfälligkeit); 6+18 (6)



Reifezeit:	mittelspät
Knollenform:	groß, oval-langoval bei flacher Augentiefe, hellgelber Schale und hellgelbem Fleisch
Veredelung:	hervorragende Eignung zur Pommes frites-Herstellung
Ertrag:	sehr hoch

