

MALIKA



Malika ist eine tiefgelbe festkochende Speisesorte. Die glatte reine Schale mit flacher Augenanlage der rundovalen Knollen mündet in eine sehr hübsche Optik.

Malika ist prädestiniert für den Premium Packbereich, ihr vollmundiger Geschmack verleiht ihr auch Verwendung in der Direktvermarktung! - Malika bedeutet „Königin, Engel“

Kochtyp, Reifezeit:

festkochend - früh/mittelfrüh

Bodenansprüche:

mittlere, bessere Böden sind von Vorteil, jedoch erzielt sie auch auf leichteren Böden recht gute Ergebnisse!

Pflanzgutvorbereitung:

Malika besitzt eine ausgeprägte Keimruhe, eine Keimstimmungsmaßnahme (Wärmereiz), ist für eine zügige Jugendentwicklung und für gute Erträge von Vorteil.

Pflanzung:

Abstand in der Reihe ca. 28-30 cm bei Sortierung 35/50mm (=45000 Pflanzen pro ha.)
ca. 2 cm tiefer pflanzen (Ertragsleistung), aber nicht Vergraben, d.h. max. 16-17cm Überdeckung. **Beizung wird empfohlen**

Düngung:

N: 150kg/ha, incl. N min.
P: 100kg/ha K: .250-300kg/ha
Mg: 60-80kg/ha

Pflanzenschutz:

Die Unkrautbekämpfung nicht mit Sencor durchführen !! (im frühen Voraufbau ist das möglich) Krautfäuleanfälligkeit gut mittel, auch bei durchschnittlicher Widerstandskraft für Knollenfäule konsequenten Schutz sicherstellen.

Eigenschaften:

Schorf: mittel

Anfälligkeiten:

Eisenfleckigkeit: gering
Schwarzfleckigkeit: sehr gering – gering
Beschädigung: gering – mittel

Resistenzen:

Resistenz gegen Nematoden, Biotyp Ro1,4

Ertragsleistung:

Malika erzielt sehr hohe Erträge, die sich durch eine homogene Sortierung auszeichnen. Ergebnisse der LSV sprechen für sich!

Qualitätsparameter:

eine tiefgelbe reine Fleischfarbe, kombiniert mit sehr guter Farbechtheit nach dem Kochen zeichnet Malika besonders aus

Lagerung:

Malika ist wegen ihrer guten Keimruhe bis ins Frühjahr gut lagerfähig