



SOLANA GmbH

Albert-Einstein-Ring 5
22761 Hamburg
Telefon +49 (0)40 41 42 40-0
Fax +49 (0)40 41 77 16
info@solana.de
www.solana.de



Toscana

Eine mittelfrühe, vorwiegend festkochende Premium-Speisekartoffel mit einem sehr hohen Marktwarenenertrag und gutem Geschmack. Sie ist waschfähig und weist glatte, formschöne, ovale bis rundovale gelbe Knollen in einer uniformen Sortierung auf. Auch das Knollenfleisch präsentiert sich schön gelb. Ferner besitzt sie ausgezeichnete Widerstandskräfte gegen Schorf, Rhizoctonia und Schwarzfleckigkeit. Resistent gegen Nematoden Ro 1, 4.

Pflanze

Reife	Mittelfrüh
Wuchstyp	Zwischentyp
Wuchsform	Halbaufrecht
Blühfarbe	Weiß
Jugendentwicklung	Zügig
Knollenzahl	Hoch
Keimruhe	Mittel, Hoch

Knolleneigenschaften

Knollenform	Rundoval
Fleischfarbe	Gelb
Augentiefe	Sehr flach, Flach
Schalenfarbe	Gelb
Schalenbeschaffenheit	Glatt

Resistenzen

Nematoden	Ro 1, Ro 4
Krautfäule	Mittel
Knollenfäule	Hoch
Rhizoctonia	Hoch
Schwarzbeinigkeit	Hoch
Schorf	Hoch
Eisenfleckigkeit	Mittel, Hoch
Zwiewuchs	Mittel
Silberschorf	Hoch
Beschädigungen	Hoch
Schwarzfleckigkeit	Hoch, Sehr hoch
Y-Virus	Mittel
Y ntn	Sehr hoch
Blattrollvirus	Niedrig

Ertrag und Qualität

Verwertungsrichtung	Speisekartoffeln, Direktvermarktung, Packbetrieb
Ertrag	Hoch
Anteil Übergrößen	Mittel
Anteil Untergrößen	Gering
Kochtyp	Vorwiegend festkochend
Kochdunklung	Gering
Rohbreiverfärbung	Gering
Stärkegehalt	Gering, Mittel