

Birte NN

Frühe vorwiegend fest kochende Speisekartoffel



NORIKA 

Birte NN

1. Verwendungszweck

Birte ist eine vorwiegend fest kochende Speisekartoffel, Kochoptyp B, der frühen Reifegruppe. Als Qualitätsspeisekartoffel vereint **Birte** eine außerordentlich geringe Neigung zu Rohverfärbung, Schwarzfleckigkeit und Kochdunkelung mit einer tiefgelben Fleischfarbe und einem sehr guten Geschmack. **Birte** empfiehlt sich so für einen vielseitigen Einsatz in der Kartoffelveredlung und in der Speisekartoffelvermarktung.

2. Speisewert

vorwiegend fest kochend (Kochoptyp B), äußerst geringe bis keine Rohverfärbung und sehr geringe Verfärbung nach dem Kochen, sehr guter Geschmack, Stärkegehalt ca. 12 %, hervorragend für die Schälung geeignet

3. Knolleneigenschaften

Knollenform:	rundoval	Augentiefe:	flach
Knollengröße:	mittel	Schale:	genetzt bis glatt
Knollenansatz:	mittel bis hoch	Fleischfarbe:	tiefgelb
Knollenertrag:	mittel bis hoch	Sortierung:	ausgeglichen

4. Resistenzen gegen:

Nematoden:	Ro1,4	Knollenfäule:	sehr hoch
Schwarzbeinigkeit:	sehr hoch	Krautfäule:	mittel
Eisenfleckigkeit:	sehr hoch	Y-Virus:	sehr hoch
Schorf:	mittel bis hoch	Blattrollvirus:	mittel bis hoch
Rhizoctonia- Wipfelroller:	sehr hoch		

5. Vegetationsmerkmale

zügige Jugendentwicklung, halbaufrechte Wuchsform, mittelhoch, weiße Blütenfarbe, Blütenhäufigkeit sehr gering

6. Lagerverhalten

sehr gute Lagerfähigkeit, mittlere Keimruhe