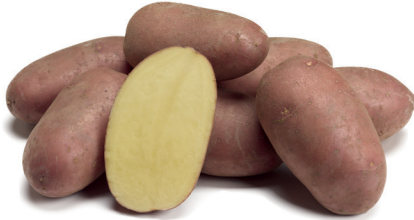
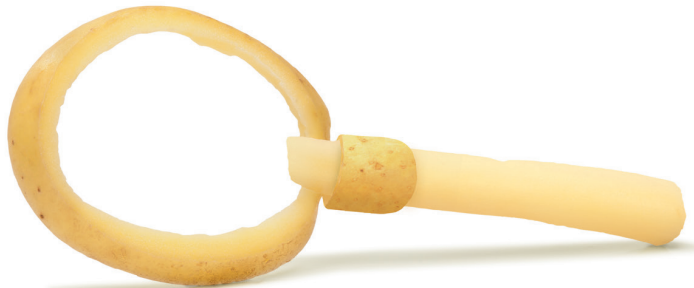


# Alouette.



## Middenvroeg, veelzijdig roodschillig tafelras, geschikt voor gangbare en biologische teelt

- Vrij grove, ovaallange knollen met een dieprode schilkleur, vlakke ogen en een gele vleeskleur
- Het ras is vrij vastkokend en daarmee geschikt voor koken en voor bakken
- Goede Phytophthora-resistentie in loof en knol en een prima opbrengst



### Agrico

P.O. Box 70, 8300 AB Emmeloord / The Netherlands

Duit 15, 8305 BB Emmeloord / The Netherlands

T +31 (0)527 639911 / E info@agrico.nl

I [www.agrico.nl](http://www.agrico.nl)

Say  
potato,  
say



## Teelt- voorbereiding

Poot uw aardappelen bij voorkeur niet te vroeg in het voorjaar (nachttemperatuur boven de 8 graden). Voorkiemen is belangrijk voor een goede knolzetting. Plant de knollen bij een sortering van 28 tot 35 mm +/- 20 centimeter uit elkaar. Bij een sortering grover dan 35 mm wordt 25 centimeter uit elkaar geadviseerd.



Na het potten de aardappels op tijd aanaarden (ruggen maken) met voldoende losse grond en zorgen voor een voldoende grote aardappelrug. Zo voorkomt u groenverkleuring.

Zorg dat er voldoende vocht aanwezig is op het moment van knolzetting. Voldoende bemesting aan de basis door middel van voldoende compost of mest zorgt voor een goede beginontwikkeling en verhoging van het aantal knollen. Bijvoorkeur toedienen kort voor of na het potten en de tweede gift voor het bloeien van het gewas.

Alouette is resistent tegen phytophthora in loof en knol. Mocht u toch beschermingsmiddelen willen gebruiken, dan is een lichte dosering voldoende. Zorg dat u Colloradokevers in uw gewas verwijdert.

## Teelt



## Oogst & Bewaring



Say  
potato,  
say



Na 100 tot 110 groeidagen is Alouette groot genoeg om te oogsten (uiteraard kunt u zelf kiezen het gewas nog door te laten groeien). Verwijder het grootste deel van het loof tot 20 cm boven de rug en laat de aardappels nog +/- twee weken rusten in de grond. Dit zorgt ervoor dat de aardappel een stevige huid krijgt. De aardappel is huidvast als u twee aardappels tegen langs elkaar wrijft, zonder dat de schil loslaat.

Zorg dat u Alouette donker bewaart. Wilt u de knollen lang bewaren? Zorg dan voor een zo constant mogelijke bewaartemperatuur tussen 5 en 7 graden.

Agrico stelt zich niet aansprakelijk voor eventuele schadelijke gevolgen die kunnen ontstaan bij het gebruikmaken van de gegevens.