

Kartoffeln

Speisesorte	
Reifegruppe	mittelspät/mi-tardive
Züchter	Europlant, D-21337 Lüneburg
Abstammung	Marabel × Stamm
Aufnahme in die Sortenliste	2007
Vertreter	swissem Schweiz. Saatgutproduzenten-Verband/ <i>Association suisse des producteurs de semences</i> 1567 Delley

Jelly

Pommes de terre

<i>Variété de consommation</i>
<i>Maturité</i>
<i>Obtenteur</i>
<i>Ascendance</i>
<i>Inscription sur la liste suisse</i>
<i>Représentant</i>



1. Morphologische Merkmale

Knolle	Form:	kurzoval
	Grösse:	mittelgrossfallend und ziemlich regelmässig
	Augen:	flach bis mittelflach
	Fleischfarbe:	gelb
	Schale:	gelb

Stängel hoch, mittelaufrecht,
leicht pigmentiert

Blatt grün, glänzend

Blüten weiss, selten

1. Caractères morphologiques

Tubercule	forme:	oblongue courte
	taille:	plutôt grosse et assez régulière
	yeux:	superficiels à mi-superficiels
	chair:	jaune
	peau:	jaune

Tige de taille haute, port mi-dressé,
avec légère pigmentation

Feuille verte, brillante

Fleur blanche, floraison rare

2. Werteigenschaften

Ertrag:	hoch
Kalibriererausbeute:	hoch
Stärkegehalt:	mittel (13-16%)
Stärkeertrag:	mittel
Kochtyp:	B
Verfärbung	
roh:	mittel
gekocht:	gering
Reduzierende Zucker:	gering (0,57% TS)
Verarbeitungseignung:	Frites
Vorkeimdauer:	7 Wochen

3. Anfälligkeiten

Krebs:	nicht anfällig
Nematoden:	nicht anfällig (Pathotyp Ro ₁ , Ro ₃₋₅)
Krautfäule:	mittel bis ziemlich gering
Braunfäule:	ziemlich gering bis mittel
Flachschorf:	gering
Pulverschorf:	mittel bis hoch
Eisenfleckigkeit:	gering
Blattroll:	mittel
Virus Y:	gering
Schlagempfindlichkeit:	gering
Abkeimungs- empfindlichkeit:	gering

4. Besondere Hinweise

Jelly ist tolerant gegenüber Hitze- und Trockenstress. Vorkeimung ist empfohlen, um die Abreife zu fördern.

Jelly ist eine mittelspäte Speisekartoffelsorte. Die Knollen lagern sich gut und eignen sich zur Herstellung von Kartoffelsalat, Kartoffelstock, Rösti und Pommes frites.

2. Caractéristiques agronomiques et technologiques

Rendement:	élevé
Calibre commercial:	élevé
Teneur en amidon:	moyenne (13-16%)
Rendement amidon:	moyen
Type culinaire:	B
Altération de la couleur	
chair crue:	moyenne
chair cuite:	faible
Sucres réducteurs (teneur):	faible (0,57% MS)
Utilisation technologique:	frites
Prégermination:	7 semaines

3. Sensibilités

Galle verruqueuse:	résistante
Nématodes:	résistante aux pathotypes Ro ₁ et Ro ₃₋₅
Mildiou des fanes:	moyenne à assez faible
Mildiou des tubercules:	assez faible à moyenne
Gale commune:	faible
Gale poudreuse:	moyenne à élevée
Taches de rouille:	faible
Virus de l'enroulement:	moyenne
Virus Y:	faible
Sensibilité aux chocs:	faible
Sensibilité à l'égermage:	faible

4. Remarques particulières

Jelly tolère les stress de croissance tels que chaleur et sécheresse. La prégermination est recommandée afin d'avancer la maturité.

Jelly est une variété mi-tardive de consommation. Elle se conserve bien et se prête à la fabrication de salade, purée, rösti et frites.