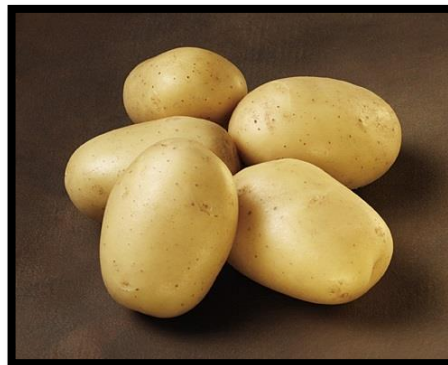


BALLERINA



Eigenschappen

- Gebruik: wasbaar - vers markt - salade
- Rijptijd: vroeg (7,5-8)
- Opbrengst: vrij hoog
- Loof: lichtgroen en vrij laag
- Knolgrootte: midden – vnl. in maat 35-60mm
- Knolvorm: ovaal
- Knollen per plant: 12-15 knollen
- Huidkleur: geel
- Vleeskleur: geel
- Kooktype: A-AB
- Drogestof gehalte: matig met gem. OWG 330-360gr.
- Kiemrust: vrij lang
- Nematoden resistentie: vatbaar
- Wratziekte resistentie: resistent, type 1
- Phytophthora loof: vatbaar
- Phytophthora knol: vrij sterk
- Schurft: goed (7)
- Interne gebreken: zeer weinig vatbaar
- Virus resistentie: vrij sterk

Teelt & bewaring

Door de vrij lange kiemrust Ballerina niet onder 4-5°C bewaren en wat opwarmen voor het poten. Zo min mogelijk afkiemen!

Bij poten circa 1-2 cm dieper planten dan normaal.

Ga uit van minimaal 50.000 planten per hectare bij potermaat 35/50mm.

Geef in 1 dosis voor het poten 10-15% meer N dan andere vroege teelten. Lijkt een betere opbrengst te behalen met extra Borium gift. Later, meteen na de bloei, beginnen met bladbemesting (mix) om het loof wat langer groen te houden voor een betere sluiting van het gewas en hogere opbrengst. Houd de maat in de gaten!



Ballerina groeit na een aanvankelijk wat trage start zeer snel en heeft dan constant voldoende water nodig voor een constante groei en een mooi egaal product.

Laat Ballerina niet te grof groeien. Knollen boven 60-65mm kunnen 'knobs' geven.

Beste om Ballerina natuurlijk te laten afrijpen voor voldoende drogestof en daardoor betere bewaring. Hiervoor is minimaal 320 OWG nodig.

Tips & gebruik

Ervaring leert dat Ballerina eigenlijk nooit te grof wordt als we voldoende poters per hectare gebruiken. Het is dan zaak het ras zo lang mogelijk in het loof te houden voor een goede loofbedekking. Als het loof openvalt bij temperaturen > 25°C., dan vindt een versnelde afrijping plaats.

Ballerina kan als vroeg ras én als bewaaraardappel worden ingezet. Het suikergehalte van de Ballerina is heel laag waardoor wat koudere bewaring niet leidt tot versuikering zoals bij vele andere (semi) vastkokers. Daardoor prima inzetbaar in het was-verpak segment van augustus tot het late voorjaar.

De fijne smaak, zuivere kleur na koken, lange bewaarbaarheid en mooie presentatie maakt Ballerina tot een kwaliteitsaardappel voor iedereen die van een vastkoker houdt.

De volkstuinder kan Ballerina ook gebruiken vanwege de korte groeitijd en goede knolresistentie waardoor de aardappelziekte aantasting (in de knol) voorkomen wordt.

