



Afra

Täydellinen jauhoisen keittolaadun omaava ruoka-peruna. Sen maku on erinomainen. Mukulat ovat tasakokoisia ja mallon väri on kauniin keltainen.

- kuori kiinnittyy hyvin ja on kestävä
- erinomainen maku
- täydellinen jauhoisen perunan keittolaatu
- hyvä kauppakelpoinen sato

Afra

jauhoinen laaturuokaperuna

Lajikeominaisuudet			
Aikaisuus	melko myöhäinen	Mukula Mukulan muoto Itukuopat Kuori Mallon väri	pyöreänsoikea matalat keltainen, karhea keltainen
Keittolaatu (EAPR)	C		
Käyttölaatu	erittäin hyvänmakuinen ruokaperuna kotitalous- ja ravintolakäyttöön. Hyvä keittotummumisen kesto.	Taudinkestävyys Perunasyöpä Ankeroinen Lehtirutto Virustaudit Perunarupi Bakteeritaudit Maltokaariviroosi	1, 2 (a), 6 (a) Ro1, Ro 4 keskikertainen keskinkertainen-hyvä hyvä hyvä hyvä
Sato	hyvä markkinakelpoinen sato, tekee runsaasti tasakokoisia mukuloita. Hyvä kuori.		
Alkukehitys	nopea, alkaa muodostamaan mukuloita varhain	Käsittelyn kesto Mustelmoituminen Mekaaninen vioitus	kohtalainen hyvä
Itämislepo	pitkä, säilyy hyvin varastossa		
Viljelysuositukset			
Maanlaatuvaatimus	keskinkertaiset vaatimukset maanlaadulle. Runsaan mukulasadon vuoksi suositellaan kuitenkin maille, joiden vesitalous on hyvä.		
Istutus	taimiväli	~39000–42000 kasvia/ha (30–32cm)	
	istutussyvyys	normaali	
	siemenen valmistelu	tulisi herätysidättää (lämpöshokki)	
	peittäus	seittäpeittäus on yleisesti suositeltavaa	
Herbisidit	kestää kohtuullisen hyvin Metributsiinia (Senkor), taimettumisen jälkeen suuria annosmääriä tulisi välttää epäedullisissa olosuhteissa. Kestää pienet määrät hyvin.		
Lannoitus (kun tavoitellaan sätotasoa 50 tn/ha)			
Typpi (N)	tilan normaali typpilannoitusmäärä N/ha (arviolta noin 60–70 kg/ha)		
Fosfori (P)	lohkon viljavuuden mukaan; 45 kg/ha. Hyötyy starttifosforista.		
Kalium (K)	220-290 kg/ha, tärkeää antaa riittävästi, lehtilannoituksena annettava täydennys lisää käsittelykestävyyttä.		
Magnesium (Mg)	lohkon viljavuuden mukaan; 40-50 kg/ha		

Kaikki tiedot perustuvat virallisiin lajikekokeisiin ja/tai omiin käytännön kokemuksiin, koska perunat ovat kuitenkin luonnontuotteita, emme pysty takaamaan tiedoissa mainittuja ominaisuuksia.