



Solana GmbH & Co. KG
 Albert-Einstein-Ring 5
 22761 Hamburg
 Telefon +49 (0)40 41 42 40-0
 Fax +49 (0)40 41 77 16
 info@solana.de
 www.solana.de

Pocahontas



Pocahontas ist eine mittelfrühe, lagerfähige, festkochende Premium-Speisekartoffel mit sehr hohen Marktwarenerträgen und vorzüglichem Geschmack. Sie überzeugt durch eine glatte Schale, ansprechende gelbe Knollen- und Fleischfarbe sowie sehr gleichmäßige Sortierung. Hervorzuheben sind ihre gute Toleranz gegen Eisen- und Schwarzfleckigkeit, sowie insbesondere gegenüber Zwie- und Durchwuchs. Resistenzen: Ro 1, Krebs 1.

Pflanze

Reife	Mittelfrüh
Wuchstyp	Stängeltyp
Wuchsform	Halbaufrecht
Blühfarbe	Weiß
Jugendentwicklung	Zügig
Knollenzahl	Mittel, Hoch
Keimruhe	Hoch

Resistenzen

Nematoden	Ro 1
Kartoffelkrebs	Pathotyp 1
Krautfäule	Hoch
Knollenfäule	Hoch
Rhizoctonia	Hoch
Schwarzbeinigkeit	Hoch
Schorf	Hoch
Eisenfleckigkeit	Hoch
Zwiewuchs	Sehr hoch
Silberschorf	Hoch
Beschädigungen	Hoch
Schwarzfleckigkeit	Sehr hoch
Y-Virus	Mittel
Y ntn	Mittel, Hoch

Knolleneigenschaften

Knollenform	Rundoval, Oval
Fleischfarbe	Gelb
Augentiefe	Flach
Schalenfarbe	Gelb
Schalenbeschaffenheit	Glatt

Ertrag und Qualität

Verwertungsrichtung	Speisekartoffeln, Direktvermarktung, Packbetrieb, Bio, Schälung
Ertrag	Hoch
Anteil Übergrößen	Gering, Mittel
Anteil Untergrößen	Gering
Kochtyp	Festkochend
Kochdunklung	Gering
Rohbreiverfärbung	Sehr gering
Stärkegehalt	Gering, Mittel