



Bij alle oorzaken van wortelrot breidt het rot zich gedurende de bewaring uit in de hoop. Daarom is het advies om percelen met wortelrot vroeg te leveren en zeker niet (langdurig) te bewaren.

Bij wortelrot vroeg leveren en niet bewaren

Bieten met rot hebben een zeer slechte kwaliteit en zorgen voor grote problemen in de verwerking. Daardoor mogen partijen bij verlading niet meer dan 10% bieten met rot bevatten.

Wortelrot kan diverse oorzaken hebben, zoals rhizoctonia, aphanomyces of stengelaaltjes. Bij alle oorzaken breidt het rot zich gedurende de bewaring uit in de hoop. Daarom is het advies om percelen met wortelrot vroeg te leveren en zeker niet (langdurig) te bewaren. Controleer in september het bietenperceel. Snij eens een aantal bieten door om de vaatbundels te controleren op zwartverkleuring. Door de percelen, waar wortelrot door rhizoctonia, aphanomyces of andere oorzaken voorkomt, in Unitip vast te leggen wordt u bij de volgende rassenkeuze hieraan herinnerd.

Bram Hanse
specialist (blad)schimmels,
bacteriën en bodemvirussen