Dane aktualne na dzień: 06-11-2026 16:53

Link do produktu: https://sklep.fabryka-rolnika.pl/ogorek-konzert-1000-n-rz-p-8949.html



Ogórek Konzert 1000 N RZ

Cena brutto	**186,55 zł**
Cena netto	**172,73 zł**
Cena poprzednia	~~**205,00 zł**~~
Kod producenta	**16695**
Kod EAN	**16695**

Opis produktu

Szczegóły

Nazwa odmiany
KONZERT RZ F1 (12-FM319)
Typ
Partenokarpiczny
Wysoka odporność (HR)
Ccu/Px
Umiarkowana odporność (IR)
CMV/CVYV
Kolor
Zielony
Kolor liści
Ciemnozielony
Pokrój rośliny
Otwarty
Stosunek D/G ogórka
3,1:1
Balans rośliny
Generatywny
System uprawy
Uprawa gruntowa
Przeznaczenie
Przetwórstwo, Świeży rynek
Opis

Nowa odmiana partenokarpiczna o owocach grubobrodawkowych. Polecana do uprawy w gruncie, również pod agrowłókniną. Wczesna, o dużym wigorze, bardzo szybko wchodzi w owocowanie. Rośliny cechuje bardzo wysoki poziom regeneracji przez cały okres wegetacji. Rośliny tworzą małe, ciemnozielone liście co, przy ich otwartym pokroju, ułatwia szybki zbiór. Owoce wolno przyrastają na grubość przez co przy regularnych zbiorach można uzyskać wysoki udział małych ogórków w plonie. Odmiana posiada cechę Blueleaf co oznacza, że rośliny mają wyższą zawartość chlorofilu w liściach. Ta cecha sprawia, iż odmiana jest mniej podatna na choroby czy szkodniki, jest szczególnie silna przeciwko przędziorkom. Ponadto adaptuje się do stresowych warunków pogodowych oraz ma wysoką tolerancję na wysokie temperatury. Wyższa zawartość chlorofilu w liściach sprzyja większej produkcji asymilatów co ma wpływ na mocny i dobrze rozwinięty system korzeniowy a w efekcie końcowym na wyższy plon całkowity. Odmiana jest również przeznaczona do systemu zbiorów opóźnionych tzw. LFP – low frequency picking. Rośliny tworzą owoce grubobrodawkowe, zielone, smukłe i wyrównane o stosunku długości owocu do jego średnicy L/D = 3,1/1. Cechuje je bardzo mała, zbita komora nasienna oraz gruby miąższ i chrupka skórka - idealne do produkcji ogórków małosolnych jak i do konserwowana. W poprzednich latach odmiana miała bardzo dobre wyniki na plantacjach doświadczalnych w Polsce oraz w Niemczech. Polecana w szczególności na świeży rynek jak i jako wysokiej jakości surowiec do przetwórstwa.