



Vihannesvarastointi

DG Växt

Dennis Grönroos

+358 407070581

dgronroos@gmail.com

Varastointi lähtee viljelysuunnitelmasta



- Myynti?
 - Milloin
 - Mitä laatua
 - Hinta varastoinnista
- Lajikkeet
 - Mitkä soveltuvat varastointiin
 - maalaji
- Lannoitus
 - Mitä on tärkeää että laatu säilyy?
 - Ca-K-Mg
 - N?!?
 - Hivenaineet
 - fungisidit

Mitä ja milloin nostetaan varastoon?



- Viljely lähtee siitä mitä ja miten paljon voi nostaa varastoon
 - Kylvö ja istutus sen mukaan mitä voi nostaa varastoon
 - Ilman kastelua on vaikeaa säätää istutusajankohtaa
- Miten paljon voi varastoa ottaa vastaan päivässä?
 - Kylmäkapasiteetti?
 - tuuletus?
 - ulkolämpötila

Varasto

- Siivotaan joka vuosi
 - desinfionti?
 - Ilmastokanavat
 - Kylmiöiden huolto
 - Laatikoiden pesu

- Onko vihannes varasto vihannes varasto?
 - Romut pois nurkilta
 - Vene
 - Auto
 - Etc...



Varasto



- Varastonäytteitä!?
 - Miten erä säilyy?
 - Uusia näytteitä joka kuukausi
- varastokartta
- Kaikkia eriä pitää päästä noutamaan
 - Jos tarvetta → varasto laatu
 - Myynti säilyvyyden mukaan

Varasto



- Alkukuivatus
 - Tärkeintä
 - Lämpökäsittely?
- Sen jälkeen sopivaan lämpötilaan
 - Riippuu kasvista
 - Juurekset-peruna-sipuli-kaalit
- Pitääkö tehdä jotain ennen lajittelua?
 - Lämpökäsittely?

Esim sipuli



- Ensin tuuletus
 - Rh 75-85%
 - Pintakuivaksi
 - Min 3-5 päivää
 - Max lämpö 20 C
 - Harmaahome optimilämpö 21-28c
 - Ilma mieluiten 400m³/ton/h
- **Loppukuivatus**
- Alle 20c tai yli 30c
 - Vaarallinen lämpötila 21-28c
 - Harmaahomevaara
 - Harmaahome kuolee yli 28c
 - Ei lisänny alle 21c
- 150-300m³/ton/h
- Minimi viikko

Sipuli

- Lasketaan lämpötila 0.5/päivää
 - Nopeasti läpi 28-21c
- Lämpötila ei saa heilahtaa !!!
 - kylmäkone
- 100-150m³/ton/h
 - Rh 75-85%
 - Alle rh 55% kuori irtoaa
 - Yli 85% tulee hometta
- Loppulämpötila 0.5c -2c
 - Viimestään joulukuussa...
 - Riippuu kuinka pitkään varastoidaan

Kiitos



DG Växt

Dennis Grönroos

+358 407070581

dgronroos@gmail.com