

Lagertemperaturen, Reifeverhalten, Ethylenabgabe, Ethylenempfindlichkeit

Kultur	opti. Lagertemperatur in C°	Luftfeuchte in % rel.	nach- reifend	Ethylen- abgabe	Ethylen- empfindlichkeit
Artischocke	0 C°	92 bis 95	nein	(+)	+
Aubergine	8 bis 10 C°	93 bis 95	ja	+	+++
Bundzwiebeln	0 bis 1 C°	95 bis 98	nein	(+)	++
Blumenkohl	0 bis 1 C°	92 bis 95	nein	(+)	+++
Champignon	0 bis 1 C°		nein	(+)	++
Chicorree	0 bis 1 C°	bis 90	nein	(+)	+++
Eissalat	0 bis 1 C°	92 bis 95	nein	+	+++
Paprika	8 bis 10 C°	90 bis 93	nein	+	+
Bohnen	7 bis 8 C°	92 bis 95	nein	+	++
Gurke	12 C°	92 bis 95	nein	+	+++
Karotten/Möhren	0 bis 1 C°	95 bis 98	nein	(+)	++
Knollensellerie	0 C°	92 bis 95	nein	(+)	+
Kohlrabi	0 C°	92 bis 95	nein	(+)	+
Kopfkohl	0 C°	bis 90	nein	(+)	+++
Kopfsalat	0 bis 1 C°	92 bis 95	nein	(+)	+++
Lauch	0 bis 1 C°	92 bis 95	nein	(+)	++
Mairüben	0 bis 1 C°	95 bis 98	nein	(+)	++
Radieschen	0 C°	92 bis 95	nein	(+)	++
Rettich	0 C°	92 bis 95	nein	(+)	+
Rosenkohl	minus 1 bis 0 C°	92 bis 95	nein	(+)	+++
Rote Bete	0 bis 3 C°	92 bis 95	nein	(+)	+
Schwarzwurzeln	0 C°	92 bis 95	nein	(+)	+
Spargel	0,5 bis 1 C°	95 bis 98	nein	(+)	++
Spinat	0 bis 1 C°	92 bis 95	nein	(+)	+++
Tomaten	12 bis 15 C°	80 bis 85	ja	++	+++
Zucchini	8 bis 10 C°	80 bis 85	nein	+	+

Die Inhalte dieser Tabelle wurden mit größter Sorgfalt erstellt. Für die Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität der Inhalte kann Schlosser Gemüsebau jedoch keine Gewähr übernehmen.