

# Advies aanpak Koprot

Een natte juni maand betekent meer kans op koprot bij uien!

De schimmelziekte **Koprot** kan in de bewaring flink rot veroorzaken en zelfs leiden tot een onverkoopbare partij. Er is in de afgelopen jaren door **UIREKA** onderzoek gedaan naar de verschillende methoden in teelt en droogregime om koprot in te beperken. Het blijkt dat met name een korte veldperiode en de grote snelheid van drogen na inschuren van belang is. Ook blijkt een hogere droogtemperatuur (ca. 30°C) effectiever om de ontwikkeling van de schimmel te beperken.

## Adviezen om koprot in de bewaring te beperken

### 1. Klap het loof net boven de splitsing van het blad.

Houd rekening bij het klappen met koprot, korter klappen betekent meer risico op koprot.

### 2. Houd een korte veldperiode aan.

In het onderzoek leverde een korte veldperiode in combinatie met de juiste droging in de schuur de minste koprot op. Alleen als de omstandigheden buiten zeer gunstig zijn (lees: zon, wind en temperatuur) is een langere veldperiode minder erg.

### 3. Start bij inschuren direct met drogen met een kachel.

- Droog de uien zo snel mogelijk en gebruik bij voorkeur modulerende gaskachels.
- Droog de eerste 4-7 dagen tot een producttemperatuur van maximaal 20-21°C. Houd de inblaastemperatuur daarbij op maximaal 2-3°C boven de producttemperatuur.

### 4. Stook bij voorkeur door naar 30°C !

- Zodra de RV van de partij daalt naar 75-80%, warm de partij dan versneld verder op naar ca. 30°C. Hiermee verkleint u de kans op koprot het meest! Zet evt. tijdelijk de luiken op een kier zodat de uien sneller door het gevaarlijke 'koprot-temperatuurtraject' van 22-25°C heengaan.
- Houd deze temperatuur minimaal 3-4 dagen vol. Zodra de RV daalt naar 65-70%, verlaag dan de temperatuur weer richting 20°C en start met de nadroefase (6).



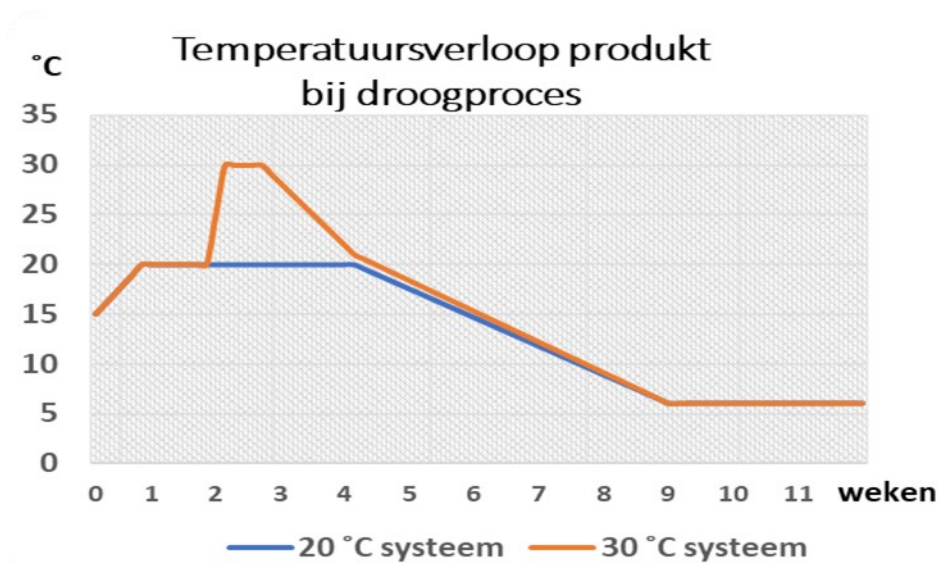
## Advies aanpak Koprot

### 5. Opwarmen tot 20°C betekent langer doorgaan

- Stookt u toch met ca. 20°C, dan zal het droogproces langer duren en loopt u meer kans op koprot.
- Droog net zolang door tot de partij op 65-70% RV zit. Start daarna met de nadroefase (6).

### 6. Houd een ruime nadroefase aan.

- Als de uien bovenin droog aanvoelen is het zaak om na te drogen. De halzen van de uien mogen nu niet meer rollen tussen uw vingers en bij het openpellen van de hals voelt u geen vrij vocht meer.
- Blijf de RV van de partij op 65-75% houden. Het is nu vooral van belang om de temperatuur op niveau te houden en maar langzaam in te koelen.
- Ventileer meerdere keren per dag, bij voorkeur nog steeds met kachelondersteuning en verlaag de temperatuur zeer langzaam met max. 1-2 °C in 2 weken tijd. Praktisch betekent dit minimaal 30 drogende ventilatie- uren per week.



**Uit onze ervaring blijkt dat u het beste goed en snel uien droogt met voldoende kachel- en ventilatiecapaciteit, modulerende gaskachels, een (geijkte) RV-meter en bij voorkeur voorzien van automatisering.**

***Wenst u advies voor het drogen en/of bewaren van uw uien?  
Neem contact met ons op en bespreek de mogelijkheden!***