

Het is oogsttijd!



Oogstomstandigheden

- Uien groenig rooien als het loof \pm 60% is afgestorven.
- Uien alleen klappen en rooien als deze winddroog zijn.
- Het loof altijd boven de laatste insteek van de schacht klappen, dit is \pm 10 cm lengte van de pijp.

Te kort klappen en rooien en oogsten van een vochtig gewas, verhoogt de kans op kop- en wondrot aanzienlijk.

Koprot bestrijding

- Het groenig gerooid product 1 à 2 dagen bij mooi weer op het land laten drogen, daarna het droogproces gecontroleerd in de schuur verder laten plaatsvinden.
- Snel opklimmen naar 30°C; om zo snel mogelijk voorbij het traject 22-25°C te komen. De koprot-schimmel groeit het snelst in het traject 22-25°C. Om brandstof te besparen kunnen de buitenluiken 's nachts half dicht.
- Hoe sneller de hals van de ui droogt, des te minder kans dat schimmels en bacteriën de ui in groeien. De kwaliteit van de ui blijft hierdoor beter gewaarborgd.

Ventilatie capaciteit

- Minimale ventilatorcapaciteit 150 m³ lucht per m³ uien; dit is ongeveer 4,0 Kw/100 ton uien en tenminste een kachelcapaciteit van 60.000 Kcal/100 ton uien.
- Storthoogte tot maximaal 4 meter.
- Plaats op 1,5 meter diepte een temperatuursensor recht boven een inblaaskoker.

Opwarmen en drogen bij 30°C of 20°C

Keuze voor 30°C producttemperatuur als:

- de geoogste partijen groenig zijn, d.w.z. op tijd geoogst kunnen worden,
- u het bestrijden van koprotaantasting belangrijk vindt,
- er **voldoende** kachel- en ventilatiecapaciteit aanwezig is.

De inblaastemperatuur is met dit 30°C programma tot maximaal 32°C.

Keuze voor 20°C producttemperatuur als:

- het product door weersomstandigheden, grotendeels is afgestorven op het veld,
- er **onvoldoende** kachelcapaciteit aanwezig is om naar 30°C te gaan.

De inblaastemperatuur is met dit 20°C programma tot maximaal 22°C.

Drogen en bewaren van uien in 4 stappen

Eerste droogperiode

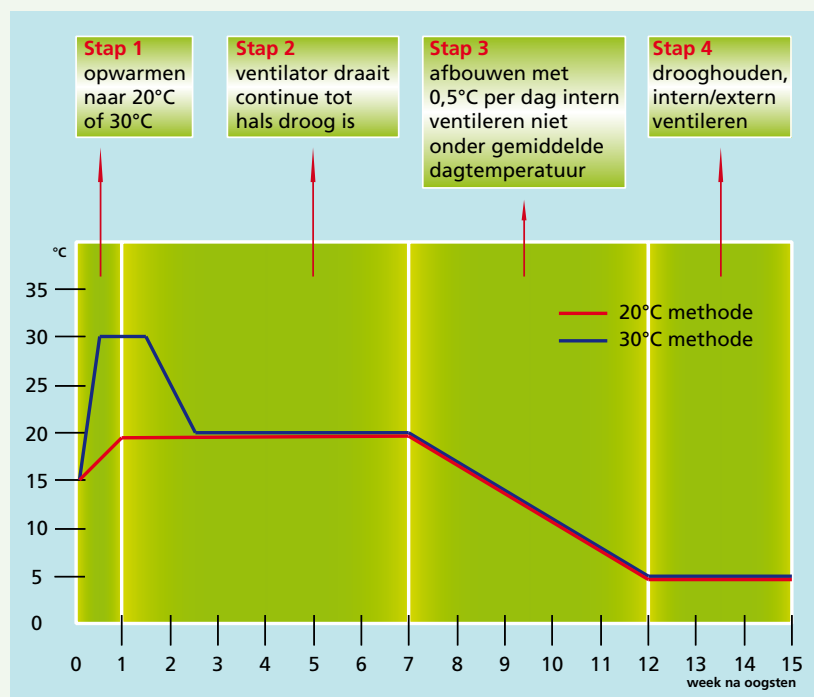
- Inblaas temperatuur 2 à 3°C voortschrijdend boven de producttemperatuur houden.
- Bij het 30°C programma pas terug gaan met temperatuur totdat ook de uien boven in de box 30°C zijn.
- Daarna met een 0,5°C per etmaal terug gaan tot 20°C.

Tweede periode: vasthouden van de temperatuur en nadrogen

- Temperatuur constant houden op 20°C, eventueel met ondersteuning van kachels.
- Doorgaan met continu ventileren extern of intern, totdat de binnenste buitenhuid stroef aanvoelt.

Derde periode: afbouw van de temperatuur

- 0,5°C per etmaal verder omlaag.
- Ventilator zoveel mogelijk overdag voor het hoogst mogelijke drogingseffect.
- Ga niet te laag in temperatuur voor de tijd van het jaar, daar u anders te weinig extern kunt ventileren.



Vierde periode = bewaarperiode: droog belangrijker dan koud!

- Als de uien op bewaar temperatuur zijn gebracht, de eerste 6 weken nog 8-9 uur per etmaal ventileren.
- Daarna altijd nog 4 uur per etmaal extern of intern ventileren.
- Producttemperatuur met buitenlucht-cooling uiteindelijk niet onder de 5°C laten zakken.

Controle uienhoop

- De uien mogen niet vochtig worden.
- De hoop moet kraken als je er overheen loopt, waarbij je er ook min of meer doorheen zakt.
- Ter controle: uien doormidden snijden en deze boven op de hoop leggen. Als daar schimmelgroei opkomt moet er meer worden geventileerd.