

Sortenblatt

Ananas Renette



Herkunft

Zufallssämling, vermutlich um 1820 in Holland entstanden, wurde in Südtirol ab dem Ende des 19. Jh. vermehrt angebaut

Synonyme

n. v.

Agronomisches Profil

Blüte: mittel, diploid

Wachstum: stark

Anfälligkeit: n. v.

Ertragsleistung: mittlerer Ertrag, neigt nicht zu Alternanz, neigt zu Vorerntefruchtfall

Erntezeitpunkt: 4-2 Wochen vor Golden Delicious

Frucht

Größe und Form: klein, breit kugel-kegelförmig

Grund- und Deckfarbe: grüngelbe Grundfarbe; keine

Anfälligkeit Berostung: geringe Berostung in Kelch und/oder Stielgrube (<5%)

Fruchtfleischfestigkeit: 7,9-8,8 kg/cm² zur Ernte

Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches: mittlere bis starke Oxidation

Zuckergehalt: 13,0-14,8 °Brix zur Ernte

Säuregehalt: 10,5-12,3 g/L MA zur Ernte

Spezifisches Gewicht:

Polyphenolgesamtgehalt¹: in der Schale: 296,8 ± 44,5 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 39,0 ± 3,8 mg Catechin/ 100 g FW

TAC¹: in der Schale: 469,1 ± 72,9 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 128,0 ± 7,9 mg Trolox/ 100 g FW

Anthocyanengehalt²: n. v.

Vitamin C¹: in der Schale: 23,6 ± 4,7 mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: 9,7 ± 0,9 mg/100 g FW

Pektine¹: im Fruchtfleisch: 1,0 ± 0,1 g/100g FW

1 - nach 2-monatiger Lagerung im normalen Kühllager
2 - nur bei rotfleischigen Sorten

24.02.2019 - www.laimburg.it



Geschmack: n. v.

Lagerung: im Kühllager bis zu 2 Monate

Besonderheiten: n. v.

Saftherstellung

Ausbeute: geringe Ausbeute

Stabilität der Farbe: mittlere Oxidation bei der Saftherstellung

Zuckergehalt: 12,1 °Brix

Säuregehalt: 9,3 g/L MA

pH Wert: 3,38

Polyphenolgesamtgehalt: 17,6 ± 0,6 mg Catechin/100 mL Saft

TAC: 29,1 ± 0,7 mg Trolox/100 mL Saft

Anthocyangehalt²: n. v.

Vitamin C: 1,52 ± 0,01 mg/L Saft

1 - nach 2-monatiger Lagerung im normalen Kühllager
2 - nur bei rotfleischigen Sorten

24.02.2019 - www.laimburg.it

