

## Sortenblatt

# Boikenapfel



### Herkunft

Zufallssämling, im Umland von Bremen, Deutschland entstanden und 1828 das erste Mal beschrieben

### Synonyme

n. v.

### Agronomisches Profil

**Blüte:** spät, diploid

**Wachstum:** mittel

**Anfälligkeit:** n. v.

**Ertragsleistung:** mittlerer Ertrag, neigt nicht zu Alternz, neigt nicht zu Vorerntefruchtfall

**Erntezeitpunkt:** 0-2 Wochen nach Golden Delicious

### Frucht

**Größe und Form:** groß, breit kugel-kegelförmig, kegelförmig

**Grund- und Deckfarbe:** grüngelbe Grundfarbe; rote, verwaschene Deckfarbe; geringer Deckfarbenanteil (25 %)

**Anfälligkeit Berostung:** stärkere Berostung der Frucht

**Fruchtfleischfestigkeit:** 8,4-8,9 kg/cm<sup>2</sup> zur Ernte

**Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches:** n. v.

**Zuckergehalt:** 11,5-12,5 °Brix zur Ernte

**Säuregehalt:** 11,0-13,0 g/L MA zur Ernte

**Spezifisches Gewicht:**

**Polyphenolgesamtgehalt<sup>1</sup>:** n. v.

**TAC<sup>1</sup>:** n. v.

**Anthocyanengehalt<sup>2</sup>:** n. v.

**Vitamin C<sup>1</sup>:** n. v.

**Pektine<sup>1</sup>:** n. v.

**Geschmack:** n. v.

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

24.02.2019 - [www.laimburg.it](http://www.laimburg.it)

**Lagerung:** n. v.

**Besonderheiten:** n. v.

## Saftherstellung

**Ausbeute:** n. v.

**Stabilität der Farbe:** n. v.

**Zuckergehalt:** n. v.

**Säuregehalt:** n. v.

**pH Wert:** n. v.

**Polyphenolgesamtgehalt:** n. v.

**TAC:** n. v.

**Anthocyangehalt<sup>2</sup>:** n. v.

**Vitamin C:** n. v.

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

24.02.2019 - [www.laimburg.it](http://www.laimburg.it)

