

Sortenblatt

Braeburn



Herkunft

Zufallssämling, möglicherweise ein Sämling der Sorte Lady Hamilton., 1952 in Neuseeland entstanden

Synonyme

n. v.

Agronomisches Profil

Blüte: mittel, diploid

Wachstum: gering bis mittel

Anfälligkeit: n. v.

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

Erntezeitpunkt: 2-4 Wochen nach Golden Delicious

Frucht

Größe und Form: groß, kegelförmig, ellipsoid

Grund- und Deckfarbe: grüngelbe Grundfarbe; dunkelrote, kompakte Deckfarbe; hoher Deckfarbenanteil (75 %)

Anfälligkeit Berostung: keine Berostung

Fruchtfleischfestigkeit: 7,8-9,5 kg/cm² zur Ernte

Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches: mittlere bis starke Oxidation

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

Säuregehalt: 5,3-6,5 g/L MA zur Ernte

Spezifisches Gewicht: 0,88

Polyphenolgesamtgehalt¹: in der Schale: 394,7 ± 63,8 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 74,7 ± 3,6 mg Catechin/ 100 g FW

TAC¹: in der Schale: 427,1 ± 26 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 100,2 ± 4,4 mg Trolox/ 100 g FW

Anthocyanengehalt²: n. v.

Vitamin C¹: in der Schale: 33,3 ± 3,3 mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: 8,4 ± 0,6 mg/100 g FW

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

17.11.2018 - www.laimburg.it

Pektine¹: im Fruchtfleisch: $1,0 \pm 0,2$ g/100g FW

Geschmack: n. v.

Lagerung: im Kühllager bis zu 5 Monate

Besonderheiten: n. v.

Saftherstellung

Ausbeute: gute Ausbeute

Stabilität der Farbe: mittlere Oxidation bei der Saftherstellung

Zuckergehalt: 11,8 °Brix

Säuregehalt: 5,6 g/L MA

pH Wert: 3,45

Polyphenolgesamtgehalt: $23,3 \pm 1,3$ mg Catechin/100 mL Saft

TAC: $41,9 \pm 0,8$ mg Trolox/100 mL Saft

Anthocyangehalt²: n. v.

Vitamin C: $2,09 \pm 0,01$ mg/L Saft

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

17.11.2018 - www.laimburg.it

