

## Sortenblatt

# Cellini



## Herkunft

Kreuzung unbekannt, soll um 1850 in Vauxhall bei London, England entstanden sein

## Synonyme

n. v.

## Agronomisches Profil

**Blüte:** mittel, diploid

**Wachstum:** mittel

**Anfälligkeit:** n. v.

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

**Erntezeitpunkt:** 6-4 Wochen vor Golden Delicious

## Frucht

**Größe und Form:** sehr groß, breit kugel-kegelförmig, abgeplattet kugelförmig

**Grund- und Deckfarbe:** grüne Grundfarbe; orange, gestreifte, verwaschene Deckfarbe; mittlerer Deckfarbenanteil (50 %)

**Anfälligkeit Berostung:** stärkere Berostung der Frucht

**Fruchtfleischfestigkeit:** 6,5-7,3 kg/cm<sup>2</sup> zur Ernte

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

**Zuckergehalt:** 11,4-12,6 °Brix zur Ernte

**Säuregehalt:** 11,6-12,9 g/L MA zur Ernte

**Spezifisches Gewicht:**

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

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

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

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

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

**Geschmack:** n. v.

**Lagerung:** n. v.

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

**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.

**Anthocyanengehalt<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)

