

Sortenblatt

Champagner Renette



Herkunft

Zufallssämling, um 1770 in Frankreich, Champagne gefunden, gehörte ab dem Ende des 19. Jahrhunderts zu den Hauptsorten in Südtirol, der Anbau nahm ab den 1930er bis 40er Jahren ab

Synonyme

Drei Jahre dauernder Mutterapfel, Glattapfel (Elsaß), oldgranater (Bodensee), Heerenapfel, Jahrappel, Käsapfel (Hessen und Württemberg), Loskrieger (Württemberg) Mutterapfel, Räbenapfel, Reinette Blanche de Champagne, Schätzler, Silberapfel, Wachsrenette (Baden), Weißer Zwiebelapfel, Zweijährling, Zwiebelapfel

Agronomisches Profil

Blüte: mittel, diploid

Wachstum: mittel

Anfälligkeit: n. v.

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

Erntezeitpunkt: 2-0 Wochen vor Golden Delicious

Frucht

Größe und Form: mittel, breit kugel-kegelförmig, abgeplattet kugelförmig

Grund- und Deckfarbe: grüngelbe Grundfarbe; keine

Anfälligkeit Berostung: stärkere Berostung der Frucht

Fruchtfleischfestigkeit: 7,9-9,2 kg/cm² zur Ernte

Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches: starke Oxidation

Zuckergehalt: 10,7-11,8 °Brix zur Ernte

Säuregehalt: 8,6-11,0 g/L MA zur Ernte

Spezifisches Gewicht:

Polyphenolgesamtgehalt¹: in der Schale: 344,6 ± 30,0 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 223,9 ± 34,6 mg Catechin/ 100 g FW

TAC¹: in der Schale: 328,3 ± 38,9 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 372,4 ± 51,2 mg Trolox/ 100 g FW

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

17.11.2018 - www.laimburg.it



Innovation in die Zukunft. Investieren in die Zukunft.

Anthocyangehalt²: n. v.

Vitamin C¹: in der Schale: $12,0 \pm 3,6$ mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: $5,2 \pm 0,7$ mg/100 g FW

Pektine¹: im Fruchtfleisch: $1,4 \pm 0,3$ g/100g FW

Geschmack: n. v.

Lagerung: im Kühllager bis zu 2 Monate

Besonderheiten: n. v.

Saftherstellung

Ausbeute: gute Ausbeute

Stabilität der Farbe: starke Oxidation bei der Saftherstellung

Zuckergehalt: 10,9 °Brix

Säuregehalt: 10 g/L MA

pH Wert: 3,2

Polyphenolgesamtgehalt: $39,7 \pm 2,4$ mg Catechin/100 mL Saft

TAC: $64,7 \pm 2,0$ mg Trolox/100 mL Saft

Anthocyangehalt²: n. v.

Vitamin C: $1,74 \pm 0,01$ mg/L Saft

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

17.11.2018 - www.laimburg.it

