

Sortenblatt



CIV323 Isaaq®

Herkunft

Gala x Resistenzträger, Consorzio Italiano Vivaisti, Ferrara, Italien

Synonyme

n. v.

Agronomisches Profil

Blüte: mittel, diploid

Wachstum: mittel

Anfälligkeit: n. v.

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

Erntezeitpunkt: 4-2 Wochen vor Golden Delicious

Frucht

Größe und Form: klein, rechteckig

Grund- und Deckfarbe: gelbe Grundfarbe; violette, kompakte, geflammte Deckfarbe; hoher Deckfarbenanteil (75 %)

Anfälligkeit Berostung: leichte Berostung der Furcht

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

Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches: mittlere Oxidation

Zuckergehalt: 11,0-12,4 °Brix zur Ernte

Säuregehalt: 5,8-7,6 g/L MA zur Ernte

Spezifisches Gewicht: 0,89

Polyphenolgesamtgehalt¹: in der Schale: 234,3 ± 19,1 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 55,3 ± 10,6 mg Catechin/ 100 g FW

TAC¹: in der Schale: 433,4 ± 54,8 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 240,8 ± 42 mg Trolox/ 100 g FW

Anthocyanengehalt²: n. v.

Vitamin C¹: in der Schale: 4,4 ± 1,2 mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: 2,4 ± 1,1 mg/100 g FW

Pektine¹: im Fruchtfleisch: 1,7 ± 0,5 g/100g FW

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

17.11.2018 - www.laimburg.it



Investition in die Zukunft - Investiamo nel futuro

Geschmack: n. v.

Lagerung: im Kühllager bis zu 4 Monate

Besonderheiten: neigt zu Kernhausschimmel

Saftherstellung

Ausbeute: sehr gute Ausbeute

Stabilität der Farbe: geringe Oxidation bei der Saftherstellung

Zuckergehalt: 11,2 °Brix

Säuregehalt: 5,5 g/L MA

pH Wert: 3,47

Polyphenolgesamtgehalt: 33,7 ± 0,4 mg Catechin/100 mL Saft

TAC: 49,6 ± 1,5 mg Trolox/100 mL Saft

Anthocyangehalt²: n. v.

Vitamin C: 2,08 ± 0,01 mg/L Saft

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

17.11.2018 - www.laimburg.it

