

Sortenblatt



CIVG198 Modi®

Herkunft

Liberty x Gala, Consorzio Italiano Vivaisti, Ferrara, Italien

Synonyme

n. v.

Agronomisches Profil

Blüte: früh, diploid

Wachstum: mittel

Anfälligkeit: n. v.

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

Erntezeitpunkt: 2-0 Wochen vor Golden Delicious

Frucht

Größe und Form: mittel, kugel-kegelförmig, eiförmig

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

Anfälligkeit Berostung: leichte Berostung der Furcht

Fruchtfleischfestigkeit: 8,3-9,8 kg/cm² zur Ernte

Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches: mittlere bis starke Oxidation

Zuckergehalt: 12,4-13,9 °Brix zur Ernte

Säuregehalt: 4,8-6,6 g/L MA zur Ernte

Spezifisches Gewicht: 0,83

Polyphenolgesamtgehalt¹: in der Schale: 344,9 ± 28,8 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 144,5 ± 13,2 mg Catechin/ 100 g FW

TAC¹: in der Schale: 451,6 ± 43,5 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 310,1 ± 25,1 mg Trolox/ 100 g FW

Anthocyanengehalt²: n. v.

Vitamin C¹: in der Schale: 11,0 ± 1,3 mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: 4,2 ± 0,4 mg/100 g FW

Pektine¹: im Fruchtfleisch: 1,8 ± 0,6 g/100g FW

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

24.02.2019 - www.laimburg.it



Geschmack: n. v.

Lagerung: im Kühllager bis zu 5 Monate

Besonderheiten: neigt zu Stippe und Fäulnis

Saftherstellung

Ausbeute: gute Ausbeute

Stabilität der Farbe: geringe Oxidation bei der Saftherstellung

Zuckergehalt: 12,5 °Brix

Säuregehalt: 3,7 g/L MA

pH Wert: 3,79

Polyphenolgesamtgehalt: 31,1 ± 1,3 mg Catechin/100 mL Saft

TAC: 48,3 ± 0,9 mg Trolox/100 mL Saft

Anthocyangehalt²: n. v.

Vitamin C: 1,10 ± 0,01 mg/L Saft

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

24.02.2019 - www.laimburg.it

