

## 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/cm<sup>2</sup> 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

**Polyphenolgesamtgehalt<sup>1</sup>:** in der Schale: 344,9 ± 28,8 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 144,5 ± 13,2 mg Catechin/ 100 g FW

**TAC<sup>1</sup>:** in der Schale: 451,6 ± 43,5 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 310,1 ± 25,1 mg Trolox/ 100 g FW

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

**Vitamin C<sup>1</sup>:** in der Schale: 11,0 ± 1,3 mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: 4,2 ± 0,4 mg/100 g FW

**Pektine<sup>1</sup>:** im Fruchtfleisch: 1,8 ± 0,6 g/100g FW

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

17.11.2018 - [www.laimburg.it](http://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

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

**Vitamin C:** 1,10 ± 0,01 mg/L Saft

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

17.11.2018 - [www.laimburg.it](http://www.laimburg.it)

