

## Sortenblatt



# Civni Rubens®

### Herkunft

Liberty x Gala, Consorzio Italiano Vivaisti, Ferrara, Italien

### Synonyme

n. v.

### Agronomisches Profil

**Blüte:** mittel, diploid

**Wachstum:** stark

**Anfälligkeit:** n. v.

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

**Erntezeitpunkt:** 4-2 Wochen vor Golden Delicious

### Frucht

**Größe und Form:** mittel, rechteckig kegelförmig

**Grund- und Deckfarbe:** grüngelbe Grundfarbe; rote, geflammte Deckfarbe; hoher Deckfarbenanteil (75 %)

**Anfälligkeit Berostung:** leichte Berostung der Furcht

**Fruchtfleischfestigkeit:** 6,5-8,2 kg/cm<sup>2</sup> zur Ernte

**Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches:** mittlere Oxidation

**Zuckergehalt:** 13,4-14,2 °Brix zur Ernte

**Säuregehalt:** 5,0-6,7 g/L MA zur Ernte

**Spezifisches Gewicht:** 0,85

**Polyphenolgesamtgehalt<sup>1</sup>:** in der Schale: 251,2 ± 73,7 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 58,6 ± 10,3 mg Catechin/ 100 g FW

**TAC<sup>1</sup>:** in der Schale: 279 ± 55,6 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 127,7 ± 15,4 mg Trolox/ 100 g FW

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

**Vitamin C<sup>1</sup>:** in der Schale: 3,8 ± 0,9 mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: 0,9 ± 0,2 mg/100 g FW

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

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

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



Investition in die Zukunft - Investiamo nel futuro

**Geschmack:** n. v.

**Lagerung:** im Kühllager bis zu 3 Monate

**Besonderheiten:** neigt zu Kernhausschimmel

## Saftherstellung

**Ausbeute:** sehr gute Ausbeute

**Stabilität der Farbe:** geringe Oxidation bei der Saftherstellung

**Zuckergehalt:** 12,3 °Brix

**Säuregehalt:** 4,5 g/L MA

**pH Wert:** 3,72

**Polyphenolgesamtgehalt:** 17,5 ± 0,6 mg Catechin/100 mL Saft

**TAC:** 27,4 ± 1,3 mg Trolox/100 mL Saft

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

**Vitamin C:** 1,46 ± 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)

