

Sortenblatt

Coop38 GoldRush®



Herkunft

Golden Delicious x Coop 17, University Illinois, Stati Uniti

Synonyme

n. v.

Agronomisches Profil

Blüte: früh, diploid

Wachstum: mittel

Anfälligkeit: n. v.

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

Erntezeitpunkt: 4-6 Wochen nach Golden Delicious

Frucht

Größe und Form: groß, breit kugel-kegelförmig

Grund- und Deckfarbe: grüne Grundfarbe; orange, verwaschene Deckfarbe; geringer Deckfarbenanteil (25 %)

Anfälligkeit Berostung: leichte Berostung der Furcht

Fruchtfleischfestigkeit: 8,1-9,1 kg/cm² zur Ernte

Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches: mittlere Oxidation

Zuckergehalt: 13,2-14,8 °Brix zur Ernte

Säuregehalt: 7,4-8,2 g/L MA zur Ernte

Spezifisches Gewicht: 0,87

Polyphenolgesamtgehalt¹: in der Schale: 336,5 ± 39,8 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 74,4 ± 4,1 mg Catechin/ 100 g FW

TAC¹: in der Schale: 411,3 ± 60,1 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 166,7 ± 6,9 mg Trolox/ 100 g FW

Anthocyanengehalt²: n. v.

Vitamin C¹: in der Schale: 32,3 ± 9,3 mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: 3,3 ± 0,8 mg/100 g FW

Pektine¹: im Fruchtfleisch: 0,8 ± 0,4 g/100g FW

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

24.02.2019 - www.laimburg.it



Investition in die Zukunft - Investiamo nel futuro

Geschmack: n. v.

Lagerung: im Kühllager bis zu 4 Monate

Besonderheiten: neigt zu Schalenbräune und Fäulnis

Saftherstellung

Ausbeute: gute Ausbeute

Stabilität der Farbe: starke Oxidation bei der Saftherstellung

Zuckergehalt: 11,2 °Brix

Säuregehalt: 6,4 g/L MA

pH Wert: 3,36

Polyphenolgesamtgehalt: 32,9 ± 1,0 mg Catechin/100 mL Saft

TAC: 53,0 ± 0,4 mg Trolox/100 mL Saft

Anthocyangehalt²: n. v.

Vitamin C: 1,75 ± 0,01 mg/L Saft

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

24.02.2019 - www.laimburg.it

