

Sortenblatt

Coop39 Crimson Crisp®



Herkunft

PR1 669-205 x PCFW2-134, Purdue-, Rutgers-, Illinois University, Stati Uniti

Synonyme

n. v.

Agronomisches Profil

Blüte: mittel, diploid

Wachstum: mittel

Anfälligkeit: n. v.

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

Erntezeitpunkt: 4-2 Wochen vor Golden Delicious

Frucht

Größe und Form: mittel, kugel-kegelförmig, kegelförmig

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

Anfälligkeit Berostung: geringe Berostung in Kelch und/oder Stielgrube (<5%)

Fruchtfleischfestigkeit: 9,1-10,7 kg/cm² zur Ernte

Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches: mittlere Oxidation

Zuckergehalt: 11,3-12,3 °Brix zur Ernte

Säuregehalt: 6,7-8,2 g/L MA zur Ernte

Spezifisches Gewicht: 0,86

Polyphenolgesamtgehalt¹: in der Schale: 465,3 ± 53,8 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 87,7 ± 7,0 mg Catechin/ 100 g FW

TAC¹: in der Schale: 627,5 ± 52,5 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 129,3 ± 10,0 mg Trolox/ 100 g FW

Anthocyanengehalt²: n. v.

Vitamin C¹: in der Schale: 22,4 ± 6,2 mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: 2,5 ± 0,5 mg/100 g FW

Pektine¹: im Fruchtfleisch: 0,4 ± 0,2 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 3 Monate

Besonderheiten: neigt zu Stippe

Saftherstellung

Ausbeute: mittlere Ausbeute

Stabilität der Farbe: mittlere Oxidation bei der Saftherstellung

Zuckergehalt: 12,4 °Brix

Säuregehalt: 5,3 g/L MA

pH Wert: 3,54

Polyphenolgesamtgehalt: 25,1 ± 3,5 mg Catechin/100 mL Saft

TAC: 38,8 ± 0,9 mg Trolox/100 mL Saft

Anthocyangehalt²: n. v.

Vitamin C: 6,36 ± 0,01 mg/L Saft

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

24.02.2019 - www.laimburg.it

