

## Sortenblatt



# Coop43 Juliet®

## Herkunft

PRI1018-101 x Viking, University Illinois, Stati Uniti

## Synonyme

n. v.

## Agronomisches Profil

**Blüte:** früh, diploid

**Wachstum:** gering bis mittel

**Anfälligkeit:** n. v.

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

**Erntezeitpunkt:** 2-0 Wochen vor Golden Delicious

## Frucht

**Größe und Form:** groß, abgeplattet, abgeplattet kugelförmig

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

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

**Fruchtfleischfestigkeit:** 8,0-8,7 kg/cm<sup>2</sup> zur Ernte

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

**Zuckergehalt:** 13,5-14,0 °Brix zur Ernte

**Säuregehalt:** 3,6-4,2 g/L MA zur Ernte

**Spezifisches Gewicht:** 0,84

**Polyphenolgesamtgehalt<sup>1</sup>:** in der Schale: 417,8 ± 74,6 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 85,3 ± 8,6 mg Catechin/ 100 g FW

**TAC<sup>1</sup>:** in der Schale: 429,3 ± 66,9 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 112,5 ± 7,5 mg Trolox/ 100 g FW

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

**Vitamin C<sup>1</sup>:** in der Schale: 42,9 ± 5,9 mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: 6,5 ± 0,9 mg/100 g FW

**Pektine<sup>1</sup>:** im Fruchtfleisch: 1,1 ± 0,3 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 4 Monate

**Besonderheiten:** neigt zu Stippe und Kernhausschimmel

## Saftherstellung

**Ausbeute:** gute Ausbeute

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

**Zuckergehalt:** 13,1 °Brix

**Säuregehalt:** 2,8 g/L MA

**pH Wert:** 3,96

**Polyphenolgesamtgehalt:** 15,0 ± 0,8 mg Catechin/100 mL Saft

**TAC:** 29,4 ± 1,0 mg Trolox/100 mL Saft

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

**Vitamin C:** 4,77 ± 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)

