

Sortenblatt

Cripps Pink Pink Lady®



Herkunft

Lady Williams x Golden Delicious, 1973 an der Research Station Stoneville in Australien gezüchtet

Synonyme

n. v.

Agronomisches Profil

Blüte: früh, diploid

Wachstum: mittel bis stark

Anfälligkeit: n. v.

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

Erntezeitpunkt: 6-8 Wochen nach Golden Delicious

Frucht

Größe und Form: mittel, ellipsoid

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

Anfälligkeit Berostung: keine Berostung

Fruchtfleischfestigkeit: 7,5-8,5 kg/cm² zur Ernte

Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches: mittlere Oxidation

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

Säuregehalt: 7,0-7,5 g/L MA zur Ernte

Spezifisches Gewicht: 0,8

Polyphenolgesamtgehalt¹: in der Schale: 258,7 ± 35,2 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 64,3 ± 6,9 mg Catechin/ 100 g FW

TAC¹: in der Schale: 183,9 ± 16,5 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 142,0 ± 8,7 mg Trolox/ 100 g FW

Anthocyanengehalt²: n. v.

Vitamin C¹: in der Schale: 28,0 ± 4,9 mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: 2,6 ± 0,6 mg/100 g FW

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

17.11.2018 - www.laimburg.it



Investition in die Zukunft - Investiamo nel futuro

Pektine¹: im Fruchtfleisch: $1,4 \pm 0,4$ g/100g FW

Geschmack: n. v.

Lagerung: im Kühllager bis zu 4 Monate

Besonderheiten: n. v.

Saftherstellung

Ausbeute: mittlere Ausbeute

Stabilität der Farbe: starke Oxidation bei der Saftherstellung

Zuckergehalt: $11,3$ °Brix

Säuregehalt: $4,9$ g/L MA

pH Wert: $3,5$

Polyphenolgesamtgehalt: $19,2 \pm 3,7$ mg Catechin/100 mL Saft

TAC: $26,0 \pm 0,4$ mg Trolox/100 mL Saft

Anthocyangehalt²: n. v.

Vitamin C: $1,46 \pm 0,00$ mg/L Saft

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

17.11.2018 - www.laimburg.it

