

Sortenblatt



Fuji

Herkunft

Rall's Janet x Red Delicious, 1962 am Horticultural Research Station Morioka in Japan gezüchtet

Synonyme

n. v.

Agronomisches Profil

Blüte: spät, diploid

Wachstum: stark

Anfälligkeit: n. v.

Ertragsleistung: hoher Ertrag, neigt zu Alternanz, neigt zu Vorerntefruchtfall

Erntezeitpunkt: 4-6 Wochen nach Golden Delicious

Frucht

Größe und Form: groß, abgeplattet kugelförmig, rechteckig

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

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

Fruchtfleischfestigkeit: 7,2-7,6 kg/cm² zur Ernte

Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches: mittlere Oxidation

Zuckergehalt: 12,0-15,0 °Brix zur Ernte

Säuregehalt: 3,5-4,3 g/L MA zur Ernte

Spezifisches Gewicht: 0,85

Polyphenolgesamtgehalt¹: in der Schale: 380,8 ± 14,9 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 78,5 ± 11,3 mg Catechin/ 100 g FW

TAC¹: in der Schale: 369,2 ± 24,3 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 138,5 ± 15,3 mg Trolox/ 100 g FW

Anthocyanengehalt²: n. v.

Vitamin C¹: in der Schale: 10,7 ± 1,9 mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: 0,4 ± 0,3 mg/100 g FW

Pektine¹: im Fruchtfleisch: 0,8 ± 0,3 g/100g FW

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

Geschmack: n. v.

Lagerung: im Kühllager bis zu 6 Monate

Besonderheiten: n. v.

Saftherstellung

Ausbeute: gute Ausbeute

Stabilität der Farbe: starke Oxidation bei der Saftherstellung

Zuckergehalt: 11,4 °Brix

Säuregehalt: 3 g/L MA

pH Wert: 3,88

Polyphenolgesamtgehalt: 19,3 ± 0,8 mg Catechin/100 mL Saft

TAC: 27,2 ± 0,4 mg Trolox/100 mL Saft

Anthocyangehalt²: n. v.

Vitamin C: 0,80 ± 0,01 mg/L Saft

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

24.02.2019 - www.laimburg.it

