

Sortenblatt

Gala



Herkunft

Kidd's Orange Red x Golden Delicious, 1939 von H.J. Kidd in Greytown, Neuseeland gezüchtet

Synonyme

n. v.

Agronomisches Profil

Blüte: mittel, diploid

Wachstum: mittel

Anfälligkeit: n. v.

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

Erntezeitpunkt: 6-4 Wochen vor Golden Delicious

Frucht

Größe und Form: mittel, breit kugel-kegelförmig, kegelförmig

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

Anfälligkeit Berostung: keine Berostung

Fruchtfleischfestigkeit: 6,8-7,0 kg/cm² zur Ernte

Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches: mittlere Oxidation

Zuckergehalt: 11,5-12,5 °Brix zur Ernte

Säuregehalt: 3,1-4,2 g/L MA zur Ernte

Spezifisches Gewicht: 0,86

Polyphenolgesamtgehalt¹: in der Schale: 404,7 ± 66,5 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 81,2 ± 12,3 mg Catechin/ 100 g FW

TAC¹: in der Schale: 544,5 ± 80,2 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 153,8 ± 14,2 mg Trolox/ 100 g FW

Anthocyanengehalt²: n. v.

Vitamin C¹: in der Schale: 2,7 ± 0,4 mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: 0,8 ± 0,1 mg/100 g FW

Pektine¹: im Fruchtfleisch: 0,8 ± 0,1 g/100g FW

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

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: 12 °Brix

Säuregehalt: 2,7 g/L MA

pH Wert: 4

Polyphenolgesamtgehalt: 23,1 ± 0,7 mg Catechin/100 mL Saft

TAC: 33,3 ± 0,8 mg Trolox/100 mL Saft

Anthocyangehalt²: n. v.

Vitamin C: 1,18 ± 0,04 mg/L Saft

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

24.02.2019 - www.laimburg.it

