

Sortenblatt

Geflammter Kardinal



Herkunft

Kreuzung unbekannt, sehr alte Apfelsorte, stammt wahrscheinlich aus Deutschland

Synonyme

Bischofsmütze, Bürgerherrenapfel, Cardinal Blanc Flammé, Comptoirapfel, Falscher Gravensteiner, Geflammter Weißer Kardinal, Gestreifter Pfundapfel, Großer Schlotterapfel, Herrenapfel, Himmelhahn, Hohlgacker, Hohlhäuschen, Kaiserapfel, Kontorapfel, Meißner Gerstenapfel, Pleissener Sommerrambur, Rasselapfel, Schwerer Gravensteiner, Semmelapfel, Strudelapfel, Tortenapfel, Weißer Kardinal

Agronomisches Profil

Blüte: mittel, triploid

Wachstum: stark

Anfälligkeit: n. v.

Ertragsleistung: geringer Ertrag, neigt nicht zu Alternanz, neigt zu Vorerntefruchtfall

Erntezeitpunkt: 6-4 Wochen vor Golden Delicious

Frucht

Größe und Form: sehr groß, breit kugel-kegelförmig

Grund- und Deckfarbe: grüngelbe Grundfarbe; rote, verwaschene, geflammte Deckfarbe; geringer Deckfarbenanteil (25 %)

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

Fruchtfleischfestigkeit: 7,8-8,3 kg/cm² zur Ernte

Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches: n. v.

Zuckergehalt: 9,1-10,9 °Brix zur Ernte

Säuregehalt: 8,4-9,1 g/L MA zur Ernte

Spezifisches Gewicht:

Polyphenolgesamtgehalt¹: n. v.

TAC¹: n. v.

Anthocyanengehalt²: n. v.

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

24.02.2019 - www.laimburg.it

Vitamin C¹: n. v.
Pektine¹: n. v.
Geschmack: n. v.
Lagerung: n. v.
Besonderheiten: n. v.

Saftherstellung

Ausbeute: n. v.
Stabilität der Farbe: n. v.
Zuckergehalt: n. v.
Säuregehalt: n. v.
pH Wert: n. v.
Polyphenolgesamtgehalt: n. v.
TAC: n. v.
Anthocyangehalt²: n. v.
Vitamin C: n. v.

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

24.02.2019 - www.laimburg.it

