

Sortenblatt



Gravensteiner

Herkunft

Zufallssämling, entstanden vor 1800, Herkunft der Sorte ist unklar vermutlich aus Italien oder der Krim nach Gravenstein in Nordschleswig (Dänemark) gebracht und von dort aus verbreitet, andere Theorien sprechen dafür, dass die Sorte in Nordschleswig entstanden sei. In Südtirol seit langem heimisch und gehörte um 1900 noch zu den am stärksten angebauten Sorten.

Synonyme

Blumenkalvill, Diels Sommerkönig, Ernteapfel, Graasten, Grafenapfel, Haferapfel, Marbapfel, Pomme de Gravenstein, Sommer-Bummenkalvill, Sommerkalvill, Stoemling, Tom Harryman

Agronomisches Profil

Blüte: früh, triploid

Wachstum: stark

Anfälligkeit: mittlere Schorfanfälligkeit, mittlere Mehltuanfälligkeit

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

Erntezeitpunkt: 8-6 Wochen vor Golden Delicious

Frucht

Größe und Form: groß, abgeplattet kugelförmig, rechteckig

Grund- und Deckfarbe: grüne Grundfarbe; rote, geflammte Deckfarbe; mittlerer Deckfarbenanteil (50 %)

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

Fruchtfleischfestigkeit: 6,9-7,9 kg/cm² zur Ernte

Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches: starke Oxidation

Zuckergehalt: 10,6-11,2 °Brix zur Ernte

Säuregehalt: 10,3-12,7 g/L MA zur Ernte

Spezifisches Gewicht:

Polyphenolgesamtgehalt¹: in der Schale: 271,5 ± 52,8 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 89,3 ± 9,2 mg Catechin/ 100 g FW

TAC¹: in der Schale: 353,2 ± 61,5 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 128,2 ± 24,2 mg Trolox/ 100 g FW

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

Anthocyangehalt²: n. v.

Vitamin C¹: in der Schale: $7,1 \pm 1,4$ mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: $2,3 \pm 0,1$ mg/100 g FW

Pektine¹: im Fruchtfleisch: $1,0 \pm 0,2$ g/100g FW

Geschmack: leicht säuerlicher Geschmack mit feinem und würzigem Aroma

Lagerung: im Kühllager bis zu 1 Monat

Besonderheiten: neigt zu Stippe

Saftherstellung

Ausbeute: mittlere Ausbeute

Stabilität der Farbe: mittlere Oxidation bei der Saftherstellung

Zuckergehalt: 10,3 °Brix

Säuregehalt: 7,3 g/L MA

pH Wert: 3,41

Polyphenolgesamtgehalt: $25,7 \pm 0,9$ mg Catechin/100 mL Saft

TAC: $35,9 \pm 1,0$ mg Trolox/100 mL Saft

Anthocyangehalt²: n. v.

Vitamin C: $1,82 \pm 0,01$ mg/L Saft

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

24.02.2019 - www.laimburg.it

