

Sortenblatt

Jonagold



Herkunft

Golden Delicious x Jonathan, 1943 an der Experimental Station Geneva, New York, Stati Uniti gezüchtet

Synonyme

n. v.

Agronomisches Profil

Blüte: mittel, triploid

Wachstum: stark

Anfälligkeit: n. v.

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

Erntezeitpunkt: 4-2 Wochen vor Golden Delicious

Frucht

Größe und Form: sehr groß, breit kugel-kegelförmig, rechteckig

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

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

Fruchtfleischfestigkeit: 5,9-6,6 kg/cm² zur Ernte

Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches: mittlere bis starke Oxidation

Zuckergehalt: 12,0-13,5 °Brix zur Ernte

Säuregehalt: 3,8-5,1 g/L MA zur Ernte

Spezifisches Gewicht:

Polyphenolgesamtgehalt¹: in der Schale: 208,8 ± 24,6 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 95,9 ± 9,4 mg Catechin/ 100 g FW

TAC¹: in der Schale: 317,3 ± 35,2 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 195,2 ± 15,7 mg Trolox/ 100 g FW

Anthocyanengehalt²: n. v.

Vitamin C¹: in der Schale: 11,0 ± 3,5 mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: 1,8 ± 0,3 mg/100 g FW

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

Pektine¹: im Fruchtfleisch: $0,8 \pm 0,2$ g/100g FW

Geschmack: n. v.

Lagerung: im Kühllager bis zu 2 Monate

Besonderheiten: n. v.

Saftherstellung

Ausbeute: gute Ausbeute

Stabilität der Farbe: mittlere Oxidation bei der Saftherstellung

Zuckergehalt: 13,5 °Brix

Säuregehalt: 4,9 g/L MA

pH Wert: 3,64

Polyphenolgesamtgehalt: $23,5 \pm 0,8$ mg Catechin/100 mL Saft

TAC: $35,5 \pm 0,9$ mg Trolox/100 mL Saft

Anthocyangehalt²: n. v.

Vitamin C: $1,77 \pm 0,01$ mg/L Saft

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

24.02.2019 - www.laimburg.it

