

Sortenblatt



Köstlicher

Herkunft

Zufallssämling, in Italien entstanden, war um 1900 in Südtirol verbreitet zu finden und war an dessen Obstexporten wesentlich beteiligt, der in Tirol verwendete Namen Köstlicher wurde vom Bozner Obstbaufachmann Carl von Zallinger verliehen

Synonyme

Cosenza Gentile, Der Ausgezeichnetste, Köstlicher, Köstlichster von Zallinger, Napoleon Carla Cosenza, Zallinger Apfel

Agronomisches Profil

Blüte: mittel, diploid

Wachstum: mittel

Anfälligkeit: n. v.

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

Erntezeitpunkt: 2-0 Wochen vor Golden Delicious

Frucht

Größe und Form: mittel, kegelförmig

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

Anfälligkeit Berostung: keine Berostung

Fruchtfleischfestigkeit: 6,9-8,2 kg/cm² zur Ernte

Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches: starke Oxidation

Zuckergehalt: 11,0-12,0 °Brix zur Ernte

Säuregehalt: 3,4-4,2 g/L MA zur Ernte

Spezifisches Gewicht:

Polyphenolgesamtgehalt¹: n. v.

TAC¹: n. v.

Anthocyangehalt²: n. v.

Vitamin C¹: n. v.

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

Pektine¹: n. v.

Geschmack: n. v.

Lagerung: n. v.

Besonderheiten: n. v.

Saftherstellung

Ausbeute: geringe Ausbeute

Stabilität der Farbe: starke Oxidation bei der Saftherstellung

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 Kühlager
2 - nur bei rotfleischigen Sorten

24.02.2019 - www.laimburg.it

