

Sortenblatt

Bonita



Herkunft

Topaz x Cripps Pink, am tschechischen Institut für experimentelle Botanik in Prag, Tschechien 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: 0-2 Wochen nach Golden Delicious

Frucht

Größe und Form: mittel, rechteckig

Grund- und Deckfarbe: gelbe Grundfarbe; rote, kompakte Deckfarbe; hoher Deckfarbenanteil (75 %)

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

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

Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches: mittlere Oxidation

Zuckergehalt: 12,9-13,6 °Brix zur Ernte

Säuregehalt: 8,0-9,2 g/L MA zur Ernte

Spezifisches Gewicht: 0,84

Polyphenolgesamtgehalt¹: in der Schale: 368,7 ± 48,4 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 105,4 ± 6,6 mg Catechin/ 100 g FW

TAC¹: in der Schale: 437,4 ± 46,6 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 185,9 ± 12 mg Trolox/ 100 g FW

Anthocyanengehalt²: n. v.

Vitamin C¹: in der Schale: 26,2 ± 6,4 mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: 2,2 ± 0,4 mg/100 g FW

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

17.11.2018 - www.laimburg.it

Pektine¹: im Fruchtfleisch: $0,7 \pm 0,2$ g/100g FW

Geschmack: n. v.

Lagerung: im Kühllager bis zu 3 Monate

Besonderheiten: n. v.

Saftherstellung

Ausbeute: mittlere Ausbeute

Stabilität der Farbe: geringe Oxidation nach der Dekantierung

Zuckergehalt: 12,6 °Brix

Säuregehalt: 6,6 g/L MA

pH Wert: 3,41

Polyphenolgesamtgehalt: $41,3 \pm 0,7$ mg Catechin/100 mL Saft

TAC: $63,2 \pm 0,5$ mg Trolox/100 mL Saft

Anthocyangehalt²: n. v.

Vitamin C: $1,49 \pm 0,01$ mg/L Saft

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

17.11.2018 - www.laimburg.it

