

Sortenblatt

Civni Rubens®



Herkunft

Liberty x Gala, Consorzio Italiano Vivaisti, Ferrara, Italien

Synonyme

n. v.

Agronomisches Profil

Blüte: mittel, diploid

Wachstum: stark

Anfälligkeit: n. v.

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

Erntezeitpunkt: 4-2 Wochen vor Golden Delicious

Frucht

Größe und Form: mittel, rechteckig kegelförmig

Grund- und Deckfarbe: grüngelbe Grundfarbe; rote, geflammte Deckfarbe; hoher Deckfarbenanteil (75 %)

Anfälligkeit Berostung: leichte Berostung der Furcht

Fruchtfleischfestigkeit: 6,5-8,2 kg/cm² zur Ernte

Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches: mittlere Oxidation

Zuckergehalt: 13,4-14,2 °Brix zur Ernte

Säuregehalt: 5,0-6,7 g/L MA zur Ernte

Spezifisches Gewicht: 0,85

Polyphenolgesamtgehalt¹: in der Schale: 251,2 ± 73,7 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 58,6 ± 10,3 mg Catechin/ 100 g FW

TAC¹: in der Schale: 279 ± 55,6 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 127,7 ± 15,4 mg Trolox/ 100 g FW

Anthocyanengehalt²: n. v.

Vitamin C¹: in der Schale: 3,8 ± 0,9 mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: 0,9 ± 0,2 mg/100 g FW

Pektine¹: im Fruchtfleisch: 0,8 ± 0,1 g/100g FW

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

20.03.2019 - www.laimburg.it



Innovation in die Zukunft. Investieren in die Zukunft.

Geschmack: n. v.

Lagerung: im Kühllager bis zu 3 Monate

Besonderheiten: neigt zu Kernhausschimmel

Saftherstellung

Ausbeute: sehr gute Ausbeute

Stabilität der Farbe: geringe Oxidation bei der Saftherstellung

Zuckergehalt: 12,3 °Brix

Säuregehalt: 4,5 g/L MA

pH Wert: 3,72

Polyphenolgesamtgehalt: 17,5 ± 0,6 mg Catechin/100 mL Saft

TAC: 27,4 ± 1,3 mg Trolox/100 mL Saft

Anthocyangehalt²: n. v.

Vitamin C: 1,46 ± 0,01 mg/L Saft

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

20.03.2019 - www.laimburg.it

