

Sortenblatt

Bay 3484 Baya Marisa®



Herkunft

Kreuzung unbekannt, Bayerisches Obstzentrum, Halbergmoss, Deutschland

Synonyme

n. v.

Agronomisches Profil

Blüte: mittel, diploid

Wachstum: stark

Anfälligkeit: n. v.

Ertragsleistung: neigt zu Vorerntefruchtfall

Erntezeitpunkt: 4-2 Wochen vor Golden Delicious

Frucht

Größe und Form: mittel, breit kugel-kegelförmig

Grund- und Deckfarbe: gelbe Grundfarbe; dunkelrote, kompakte Deckfarbe; extrem hoher Deckfarbenanteil (100 %)

Anfälligkeit Berostung: keine Berostung

Fruchtfleischfestigkeit: 6,7-8,3 kg/cm² zur Ernte

Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches: keine bis sehr geringe Oxidation

Zuckergehalt: 11,0-12,5 °Brix zur Ernte

Säuregehalt: 9,4-11,5 g/L MA zur Ernte

Spezifisches Gewicht:

Polyphenolgesamtgehalt¹: in der Schale: 290,4 ± 60,4 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 98,9 ± 22,4 mg Catechin/ 100 g FW

TAC¹: in der Schale: 364,8 ± 77,2 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 166,4 ± 18,9 mg Trolox/ 100 g FW

Anthocyanengehalt²: 24,4 ± 0,3 mg Cyanidin 3-galactoside/ 100 g FW (nach 2-monatiger Lagerung)

Vitamin C¹: in der Schale: 9,7 ± 1,2 mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: 2,9 ± 0,3 mg/100 g FW

Pektine¹: im Fruchtfleisch: 0,8 ± 0,2 g/100g FW

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

Geschmack: n. v.

Lagerung: im Kühllager bis zu 2 Monate

Besonderheiten: neigt zu Kälteschäden

Saftherstellung

Ausbeute: gute Ausbeute

Stabilität der Farbe: geringe Oxidation nach der Dekantierung

Zuckergehalt: 10,6 °Brix

Säuregehalt: 11,4 g/L MA

pH Wert: 3,27

Polyphenolgesamtgehalt: 40,2 ± 1,2 mg Catechin/100 mL Saft

TAC: 62,3 ± 2,8 mg Trolox/100 mL Saft

Anthocyangehalt²: 24,4 ± 0,3 mg Cyanidin 3-galactoside/ 100 mL Saft

Vitamin C: 4,83 ± 0,02 mg/L Saft

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

20.01.2021 - www.laimburg.it

