

## Sortenblatt



# Brixner Plattling

### Herkunft

Kreuzung unbekannt, alte Lokalsorte in Südtirol, molekularbiologische Untersuchungen am Versuchszentrum Laimburg, Italien haben gezeigt, dass es sich um die Sorte "Haslinger" handelt, welche aus dem südwestlichen Ungarn stammt.

### Synonyme

Haslinger

### Agronomisches Profil

**Blüte:** früh, triploid

**Wachstum:** mittel

**Anfälligkeit:** n. v.

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

**Erntezeitpunkt:** 0-2 Wochen nach Golden Delicious

### Frucht

**Größe und Form:** groß, abgeplattet

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

**Anfälligkeit Berostung:** leichte Berostung der Furcht

**Fruchtfleischfestigkeit:** 7,5-8,0 kg/cm<sup>2</sup> zur Ernte

**Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches:** starke Oxidation

**Zuckergehalt:** 10,0-12,1 °Brix zur Ernte

**Säuregehalt:** 8,2-9,3 g/L MA zur Ernte

**Spezifisches Gewicht:**

**Polyphenolgesamtgehalt<sup>1</sup>:** in der Schale: 489,2 ± 66,5 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 180,3 ± 5,3 mg Catechin/ 100 g FW

**TAC<sup>1</sup>:** in der Schale: 654,4 ± 91,3 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 283,8 ± 18,8 mg Trolox/ 100 g FW

**Anthocyanengehalt<sup>2</sup>:** n. v.

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

**Vitamin C<sup>1</sup>:** in der Schale: 20,1 ± 6,8 mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: 2,5 ± 0,5 mg/100 g FW

**Pektine<sup>1</sup>:** im Fruchtfleisch: 1,8 ± 0,3 g/100g FW

**Geschmack:** n. v.

**Lagerung:** im Kühllager bis zu 1 Monat

**Besonderheiten:** n. v.

## Saftherstellung

**Ausbeute:** geringe Ausbeute

**Stabilität der Farbe:** starke Oxidation bei der Saftherstellung

**Zuckergehalt:** 11,2 °Brix

**Säuregehalt:** 7 g/L MA

**pH Wert:** 3,45

**Polyphenolgesamtgehalt:** 66,0 ± 5,9 mg Catechin/100 mL Saft

**TAC:** 103,3 ± 1,3 mg Trolox/100 mL Saft

**Anthocyangehalt<sup>2</sup>:** n. v.

**Vitamin C:** 1,94 ± 0,21 mg/L Saft

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

20.01.2021 - [www.laimburg.it](http://www.laimburg.it)

