

## Sortenblatt

# Coop39 Crimson Crisp®



### Herkunft

PR1 669-205 x PCFW2-134, Purdue-, Rutgers-, Illinois University, Stati Uniti

### Synonyme

n. v.

### Agronomisches Profil

**Blüte:** mittel, diploid

**Wachstum:** mittel

**Anfälligkeit:** n. v.

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

**Erntezeitpunkt:** 4-2 Wochen vor Golden Delicious

### Frucht

**Größe und Form:** mittel, kugel-kegelförmig, kegelförmig

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

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

**Fruchtfleischfestigkeit:** 9,1-10,7 kg/cm<sup>2</sup> zur Ernte

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

**Zuckergehalt:** 11,3-12,3 °Brix zur Ernte

**Säuregehalt:** 6,7-8,2 g/L MA zur Ernte

**Spezifisches Gewicht:** 0,86

**Polyphenolgesamtgehalt<sup>1</sup>:** in der Schale: 465,3 ± 53,8 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 87,7 ± 7,0 mg Catechin/ 100 g FW

**TAC<sup>1</sup>:** in der Schale: 627,5 ± 52,5 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 129,3 ± 10,0 mg Trolox/ 100 g FW

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

**Vitamin C<sup>1</sup>:** in der Schale: 22,4 ± 6,2 mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: 2,5 ± 0,5 mg/100 g FW

**Pektine<sup>1</sup>:** im Fruchtfleisch: 0,4 ± 0,2 g/100g FW

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

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



**Geschmack:** n. v.

**Lagerung:** im Kühllager bis zu 3 Monate

**Besonderheiten:** neigt zu Stippe

## Saftherstellung

**Ausbeute:** mittlere Ausbeute

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

**Zuckergehalt:** 12,4 °Brix

**Säuregehalt:** 5,3 g/L MA

**pH Wert:** 3,54

**Polyphenolgesamtgehalt:** 25,1 ± 3,5 mg Catechin/100 mL Saft

**TAC:** 38,8 ± 0,9 mg Trolox/100 mL Saft

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

**Vitamin C:** 6,36 ± 0,01 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)

