Sortenblatt

Bay 3484 Baya® Marisa

Herkunft

Pomona x Zuchtklon 66, gezüchtet von Michael Neumüller vom Bayerischen 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:
Polyphenolgesamtgehalt[1]: in der Schale: 290,4 ± 60,4 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 98,9 ± 22,4 mg Catechin/ 100 g FW
TAC[1]: in der Schale: 364,8 ± 77,2 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 166,4 ± 18,9 mg Trolox/ 100 g FW

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

Europäische Union / Unione europea
AUTONOME PROVINZ BOZEN SÜDTIROL / PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO ALTO ADIGE
Versuchszentrum Centro di Sperimentazione Research Centre
LAIMBURG
NATURE & SCIENCE: HAND IN HAND

Anthocyangehalt[2]: 24,4 ± 0,3 mg Cyanidin 3-galactoside/ 100 g FW (nach 2-monatiger Lagerung)
Vitamin C[1]: in der Schale: 9,7 ± 1,2 mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: 2,9 ± 0,3 mg/100 g FW
Pektine[1]: im Fruchtfleisch: 0,8 ± 0,2 g/100g FW
Geschmack: n. v.
Lagerung: im Kühllager bis zu 2 Monate
Besonderheiten: rotes Fruchtfleisch, 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
Anthocyangehalt[2]: 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

Europäische Union / Unione europea
AUTONOME PROVINZ BOZEN SÜDTIROL / PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO ALTO ADIGE
Investition in die Zukunft – Investiamo nel futuro
Versuchszentrum Centro di Sperimentazione Research Centre
LAIMBURG
NATURE & SCIENCE: HAND IN HAND