Sortenblatt

Brixner Plattling

Herkunft

Kreuzung unbekannt, alte Lokalsorte in Südtirol, molekularbiologische Untersuchungen am Versuchszentrum Laimburg, Italien haben bestätigt, 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/cm² 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[1]: in der Schale: 489,2 ± 66,5 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 180,3 ± 5,3 mg Catechin/ 100 g FW
TAC[1]: in der Schale: 654,4 ± 91,3 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 283,8 ± 18,8 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]: n. v.
Vitamin C[1]: in der Schale: 20,1 ± 6,8 mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: 2,5 ± 0,5 mg/100 g FW
Pektine[1]: 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[2]: n. v.
Vitamin C: 1,94 ± 0,21 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