Sortenblatt

CIVG198 Modì®

Herkunft

Liberty x Gala, Consorzio Italiano Vivaisti, Ferrara, Italien

Synonyme

n. v.

Agronomisches Profil

Blüte: früh, diploid
Wachstum: mittel
Anfälligkeit: resistent Schorfanfälligkeit
Ertragsleistung: mittlerer Ertrag, neigt zu Alternanz, neigt nicht zu Vorerntefruchtfall
Erntezeitpunkt: 2-0 Wochen vor Golden Delicious

Frucht

Größe und Form: mittel, kugel-kegelförmig, eiförmig
Grund- und Deckfarbe: grüngelbe Grundfarbe; dunkelrote, kompakte, marmorierte Deckfarbe; hoher Deckfarbenanteil (75 %)
Anfälligkeit Berostung: leichte Berostung der Furcht
Fruchtfleischfestigkeit: 8,3-9,8 kg/cm² zur Ernte
Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches: mittlere bis starke Oxidation
Zuckergehalt: 12,4-13,9 °Brix zur Ernte
Säuregehalt: 4,8-6,6 g/L MA zur Ernte
Spezifisches Gewicht: 0,83
Polyphenolgesamtgehalt[1]: in der Schale: 344,9 ± 28,8 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 144,5 ± 13,2 mg Catechin/ 100 g FW
TAC[1]: in der Schale: 451,6 ± 43,5 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 310,1 ± 25,1 mg Trolox/ 100 g FW

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

Europäische Union Europäischer Fonds für regionale Entwicklung
Unione europea Fondo europeo di sviluppo regionale
Investition in die Zukunft Investiamo nel futuro
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: 11,0 ± 1,3 mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: 4,2 ± 0,4 mg/100 g FW
Pektine[1]: im Fruchtfleisch: 1,8 ± 0,6 g/100g FW
Geschmack: n. v.
Lagerung: im Kühllager bis zu 5 Monate
Besonderheiten: neigt zu Kernhausschimmel

Saftherstellung

Ausbeute: gute Ausbeute
Stabilität der Farbe: geringe Oxidation bei der Saftherstellung
Zuckergehalt: 12,5 °Brix
Säuregehalt: 3,7 g/L MA
pH Wert: 3,79
Polyphenolgesamtgehalt: 31,1 ± 1,3 mg Catechin/100 mL Saft
TAC: 48,3 ± 0,9 mg Trolox/100 mL Saft
Anthocyangehalt[2]: n. v.
Vitamin C: 1,10 ± 0,01 mg/L Saft

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

Europäische Union
Europäischer Fonds für regionale Entwicklung
Unione europea
Fondo europeo di sviluppo regionale
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