Sortenblatt

Cripps Pink Pink Lady®

Herkunft

Lady Williams x Golden Delicious, 1973 an der Research Station Stoneville in Australien gezüchtet. Die Farbmutanten Rosy Glow und Sekzie haben Europäischen Sortenschutz, weiters sind frühreife und Spurmutanten in Prüfung.

Synonyme

n. v.

Agronomisches Profil

Blüte: früh, diploid
Wachstum: mittel bis stark
Anfälligkeit: n. v.
Ertragsleistung: hoher Ertrag, neigt nicht zu Alternanz, neigt nicht zu Vorerntefruchtfall
Erntezeitpunkt: 6-8 Wochen nach Golden Delicious

Frucht

Größe und Form: mittel, ellypsoid
Grund- und Deckfarbe: grüngelbe Grundfarbe; rosa, kompakte, marmorierte Deckfarbe; hoher Deckfarbenanteil (75 %)
Anfälligkeit Berostung: keine Berostung
Fruchtfleischfestigkeit: 7,5-8,5 kg/cm² zur Ernte
Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches: mittlere Oxidation
Zuckergehalt: 13,0-14,0 °Brix zur Ernte
Säuregehalt: 7,0-7,5 g/L MA zur Ernte
Spezifisches Gewicht: 0,8
Polyphenolgesamtgehalt[1]: in der Schale: 258,7 ± 35,2 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 64,3 ± 6,9 mg Catechin/ 100 g FW
TAC[1]: in der Schale: 183,9 ± 16,5 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 142,0 ± 8,7 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
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

Anthocyangehalt[2]: n. v.
Vitamin C[1]: in der Schale: 28,0 ± 4,9 mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: 2,6 ± 0,6 mg/100 g FW
Pektine[1]: im Fruchtfleisch: 1,4 ± 0,4 g/100g FW
Geschmack: n. v.
Lagerung: im Kühllager bis zu 4 Monate
Besonderheiten: n. v.

Saftherstellung

Ausbeute: mittlere Ausbeute
Stabilität der Farbe: starke Oxidation bei der Saftherstellung
Zuckergehalt: 11,3 °Brix
Säuregehalt: 4,9 g/L MA
pH Wert: 3,5
Polyphenolgesamtgehalt: 19,2 ± 3,7 mg Catechin/100 mL Saft
TAC: 26,0 ± 0,4 mg Trolox/100 mL Saft
Anthocyangehalt[2]: n. v.
Vitamin C: 1,46 ± 0,00 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