Sortenblatt

Fuji

Herkunft

Rall's Janet x Red Delicious, 1962 am Horticultural Research Station Morioka in Japan gezüchtet. Es gibt etliche Farbmutanten wie beispielsweise Fuji Fubrax Kikuâ, Aztec Zhenâ, weiters frühreife Mutanten wie Fiero September Wonderâ und Heisei Fuji Beni Shogunâ

Synonyme

LH59

Agronomisches Profil

Blüte: spät, diploid
Wachstum: stark
Anfälligkeit: n. v.
Ertragsleistung: hoher Ertrag, neigt zu Alternanz, neigt nicht zu Vorerntefruchtfall
Erntezeitpunkt: 4-6 Wochen nach Golden Delicious

Frucht

Größe und Form: groß, abgeplattet kugelförmig, rechteckig
Grund- und Deckfarbe: gelbe Grundfarbe; rote, gestreifte, verwaschene Deckfarbe; mittlerer Deckfarbenanteil (50 %)
Anfälligkeit Berostung: geringe Berostung in Kelch und/oder Stielgrube (<5%)
Fruchtfleischfestigkeit: 7,2-7,6 kg/cm² zur Ernte
Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches: mittlere Oxidation
Zuckergehalt: 12,0-15,0 °Brix zur Ernte
Säuregehalt: 3,5-4,3 g/L MA zur Ernte
Spezifisches Gewicht: 0,85
Polyphenolgesamtgehalt[1]: in der Schale: 380,8 ± 14,9 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 78,5 ± 11,3 mg Catechin/ 100 g FW
TAC[1]: in der Schale: 369,2 ± 24,3 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 138,5 ± 15,3 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: 10,7 ± 1,9 mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: 0,4 ± 0,3 mg/100 g FW
Pektine[1]: im Fruchtfleisch: 0,8 ± 0,3 g/100g FW
Geschmack: n. v.
Lagerung: im Kühllager bis zu 6 Monate
Besonderheiten: n. v.

Saftherstellung

Ausbeute: gute Ausbeute
Stabilität der Farbe: starke Oxidation bei der Saftherstellung
Zuckergehalt: 11,4 °Brix
Säuregehalt: 3 g/L MA
pH Wert: 3,88
Polyphenolgesamtgehalt: 19,3 ± 0,8 mg Catechin/100 mL Saft
TAC: 27,2 ± 0,4 mg Trolox/100 mL Saft
Anthocyangehalt[2]: n. v.
Vitamin C: 0,80 ± 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