# Sortenblatt

# *Fujion*

## Herkunft

U7L-7 x H-2 beides Sorten des Sorteninhabers,
Consorzio Italiano Vivaisti, Ferrara, Italien

## Synonyme

LH59

## Agronomisches Profil

**Blüte:** mittel, diploid
**Wachstum:** mittel
**Anfälligkeit:** resistent Schorfanfälligkeit
**Ertragsleistung:** hoher Ertrag, neigt nicht zu Alternanz, neigt nicht zu Vorerntefruchtfall
**Erntezeitpunkt:** 2-4 Wochen nach Golden Delicious

## Frucht

**Größe und Form:** groß, breit kugel-kegelförmig
**Grund- und Deckfarbe:** grüngelbe Grundfarbe; rote, verwaschene, geflammte Deckfarbe; mittlerer Deckfarbenanteil (50 %)
**Anfälligkeit Berostung:** geringe Berostung in Kelch und/oder Stielgrube (<5%)
**Fruchtfleischfestigkeit:** 7,4-8,6 kg/cm² zur Ernte
**Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches:** mittlere Oxidation
**Zuckergehalt:** 14,1-15,6 °Brix zur Ernte
**Säuregehalt:** 3,3-4,3 g/L MA zur Ernte
**Spezifisches Gewicht:** 0,84
**Polyphenolgesamtgehalt[1]:** in der Schale: 419,8 ± 69,6 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 90,7 ± 4,0 mg Catechin/ 100 g FW
**TAC[1]:** in der Schale: 487,1 ± 91,3 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 189,5 ± 10,4 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: 29,1 ± 3,3 mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: 3,2 ± 0,2 mg/100 g FW
**Pektine[1]:** im Fruchtfleisch: 1,2 ± 0,2 g/100g FW
**Geschmack:** n. v.
**Lagerung:** im Kühllager bis zu 5 Monate
**Besonderheiten:** n. v.

## Saftherstellung

**Ausbeute:** geringe Ausbeute
**Stabilität der Farbe:** starke Oxidation bei der Saftherstellung
**Zuckergehalt:** 14 °Brix
**Säuregehalt:** 3 g/L MA
**pH Wert:** 3,94
**Polyphenolgesamtgehalt:** 35,1 ± 4,4 mg Catechin/100 mL Saft
**TAC:** 47,8 ± 2,2 mg Trolox/100 mL Saft
**Anthocyangehalt[2]:** n. v.
**Vitamin C:** 1,34 ± 0,06 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