Sortenblatt

Goldparmäne

Herkunft

Zufallssämling, stammt vermutlich aus Frankreich und ist schon seit dem Mittelalter bekannt, gehörte ab dem Ende des 19. Jahrhunderts zu den am meisten angebauten Sorten in Südtirol, der Anbau nahm ab den 1930er bis 40er Jahren ab

Synonyme

Wintergoldparmäne, Englische Wintergoldparmäne, Englisch Wintergold Pearmain,Goldrenette, Hampshire Yellow,Herzogs Renette, Jone's Southampton Pippin, King of the Pippins, Pearmain Dorée d'Hiver, Pike's Pearmain, Prince's Pippin, Quenn of the Pippins, Reinette de Friesland Hâtive, Reine des Reinettes, Reinette Siavé, Seek-No-Further, Ventmuss Ellicot, Vermillon Rayé

Agronomisches Profil

Blüte: spät, diploid
Wachstum: mittel
Anfälligkeit: n. v.
Ertragsleistung: geringer Ertrag, neigt zu Alternanz, neigt nicht zu Vorerntefruchtfall
Erntezeitpunkt: 4-2 Wochen vor Golden Delicious

Frucht

Größe und Form: mittel, breit kugel-kegelförmig, rechteckig kegelförmig
Grund- und Deckfarbe: grüngelbe Grundfarbe; orange, rote, verwaschene, geflammte Deckfarbe; geringer Deckfarbenanteil (25 %)
Anfälligkeit Berostung: leichte Berostung der Furcht
Fruchtfleischfestigkeit: 7,7-8,2 kg/cm² zur Ernte
Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches: starke Oxidation
Zuckergehalt: 12,5-13,5 °Brix zur Ernte
Säuregehalt: 7,5-8,0 g/L MA zur Ernte
Spezifisches Gewicht: 0,85

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

Polyphenolgesamtgehalt[1]: in der Schale: 296,8 ± 44,5 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 103,1 ± 10,1 mg Catechin/ 100 g FW
TAC[1]: in der Schale: 509,1 ± 109,4 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 205,8 ± 14,9 mg Trolox/ 100 g FW
Anthocyangehalt[2]: n. v.
Vitamin C[1]: in der Schale: 17,7 ± 6,6 mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: 0,3 ± 0,1 mg/100 g FW
Pektine[1]: im Fruchtfleisch: 2,9 ± 0,8 g/100g FW
Geschmack: n. v.
Lagerung: im Kühllager bis zu 2 Monate
Besonderheiten: n. v.

Saftherstellung

Ausbeute: mittlere Ausbeute
Stabilität der Farbe: mittlere Oxidation bei der Saftherstellung
Zuckergehalt: 12,5 °Brix
Säuregehalt: 8 g/L MA
pH Wert: 3,38
Polyphenolgesamtgehalt: 44,6 ± 1 mg Catechin/100 mL Saft
TAC: 68,7 ± 4,3 mg Trolox/100 mL Saft
Anthocyangehalt[2]: n. v.
Vitamin C: 1,65 ± 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