

# Sortenblatt

## Kanada Renette

### Herkunft

Zufallssämling, Ursprung unbekannt, wahrscheinlich in Frankreich oder England vor 1800 entstanden



### Synonyme

Amerikanische Romanite, Butterapfel, Canada Blanc, Canadian Reinette, Dittrichs Prachtrenette, Englischer Kurzstiel, Harlemer Renette, Große Englische Renette (Württemberg), Große Goldrenette, Große Reinette d'Angleterre, Holländische Renette (Bayern), Januarea, Lederapfel, Mela Januarea, Murner Renette, Pariser Ramburrenette, Pomme de Bretagne, Pomme de Caen, Portugal Russet, Prachtrenette, Rabau (Elsaß), Reinette d'Andilly, Reinette du Canada Blanche, Reinette du Canada à Côtes, Reinette Grosse du Canada, Reinette Incomparable, Rostapfel, Rumelins Renette, Reinette Virginale, Renetta del Canada, Saint Helena Russet, Schmalzapfel, Sternrenette, Weiberrenette, Weiße Antillische Renette, Windsorrenette, Unvergleichliche Renette

### Agronomisches Profil

**Blüte:** mittel, triploid

**Wachstum:** mittel

**Anfälligkeit:** n. v.

**Ertragsleistung:** mittlerer Ertrag, neigt zu Alternanz, neigt zu Vorerntefruchtfall

**Erntezeitpunkt:** 0-2 Wochen nach Golden Delicious

### Frucht

**Größe und Form:** sehr groß, breit kugel-kegelförmig, abgeplattet, abgeplattet kugelförmig

**Grund- und Deckfarbe:** grüne Grundfarbe; orange, verwaschene Deckfarbe; geringer Deckfarbenanteil (25 %)

**Anfälligkeit Berostung:** Vollberostung

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

29.04.2024 - [www.laimburg.it](http://www.laimburg.it)



**Fruchtfleischfestigkeit:** 8,9-9,6 kg/cm<sup>2</sup> zur Ernte

**Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches:** mittlere bis starke Oxidation

**Zuckergehalt:** 12,0-14,0 °Brix zur Ernte

**Säuregehalt:** 9,1-13,3 g/L MA zur Ernte

**Spezifisches Gewicht:** 0,84

**Polyphenolgesamtgehalt<sup>1</sup>:** in der Schale: 250,2 ± 34,1 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 131,6 ± 7,9 mg Catechin/ 100 g FW

**TAC<sup>1</sup>:** in der Schale: 568,7 ± 87,9 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 241,8 ± 14,6 mg Trolox/ 100 g FW

**Anthocyangehalt<sup>2</sup>:** n. v.

**Vitamin C<sup>1</sup>:** in der Schale: 20,6 ± 3,9 mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: 4,4 ± 0,9 mg/100 g FW

**Pektine<sup>1</sup>:** im Fruchtfleisch: 1,3 ± 0,1 g/100g FW

**Geschmack:** n. v.

**Lagerung:** im Kühllager bis zu 1 Monat

**Besonderheiten:** n. v.

## Saftherstellung

**Ausbeute:** sehr geringe Ausbeute

**Stabilität der Farbe:** starke Oxidation bei der Saftherstellung

**Zuckergehalt:** 12,6 °Brix

**Säuregehalt:** 7,4 g/L MA

**pH Wert:** 3,48

**Polyphenolgesamtgehalt:** 49,7 ± 8,5 mg Catechin/100 mL Saft

**TAC:** 77,6 ± 0,5 mg Trolox/100 mL Saft

**Anthocyangehalt<sup>2</sup>:** n. v.

**Vitamin C:** 2,03 ± 0,01 mg/L Saft

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

29.04.2024 - [www.laimburg.it](http://www.laimburg.it)

