Sortenblatt

Roter Stettiner

Herkunft

Zufallssämling, die Sorte ist in Deutschland entstanden und ist seit 1750 bekannt

Synonyme

Pomme Rouge de Stettin, Rostocker

Agronomisches Profil

Blüte: mittel, triploid
Wachstum: mittel
Anfälligkeit: n. v.
Ertragsleistung: geringer Ertrag, neigt nicht zu Alternanz, neigt zu Vorerntefruchtfall
Erntezeitpunkt: 0-2 Wochen nach Golden Delicious

Frucht

Größe und Form: mittel, breit kugel-kegelförmig, abgeplattet kugelförmig
Grund- und Deckfarbe: grüngelbe Grundfarbe; rote, kompakte, verwaschene Deckfarbe; hoher Deckfarbenanteil (75 %)
Anfälligkeit Berostung: geringe Berostung in Kelch und/oder Stielgrube (<5%)
Fruchtfleischfestigkeit: 8,7-9,6 kg/cm² zur Ernte
Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches: n. v.
Zuckergehalt: 12,8-13,3 °Brix zur Ernte
Säuregehalt: 7,1-8,8 g/L MA zur Ernte
Spezifisches Gewicht: 0,86
Polyphenolgesamtgehalt[1]: n. v.
TAC[1]: n. v.
Anthocyangehalt[2]: n. v.

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

Vitamin C[1]: n. v.
Pektine[1]: n. v.
Geschmack: n. v.
Lagerung: n. v.
Besonderheiten: n. v.

Saftherstellung

Ausbeute: n. v.
Stabilität der Farbe: n. v.
Zuckergehalt: n. v.
Säuregehalt: n. v.
pH Wert: n. v.
Polyphenolgesamtgehalt: n. v.
TAC: n. v.
Anthocyangehalt[2]: n. v.
Vitamin C: n. v.

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