Sortenblatt

Schöner von Wiltshire

Herkunft

Kreuzung unbekannt, vor 1880 in Wiltshire, England entstanden

Synonyme

Weiße Wachsrenette

Agronomisches Profil

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

Frucht

Größe und Form: groß, kugel-kegelförmig, abgeplattet, abgeplattet kugelförmig
Grund- und Deckfarbe: weisslich-grüne Grundfarbe; orange, rote, verwaschene Deckfarbe; geringer Deckfarbenanteil (25 %)
Anfälligkeit Berostung: geringe Berostung in Kelch und/oder Stielgrube (<5%)
Fruchtfleischfestigkeit: 7,3-7,9 kg/cm² zur Ernte
Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches: n. v.
Zuckergehalt: 9,4-10,2 °Brix zur Ernte
Säuregehalt: 6,2-8,4 g/L MA zur Ernte
Spezifisches Gewicht: 0,82
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 – Europäischer Fonds für regionale Entwicklung
Unione europea – Fondo europeo di sviluppo regionale
Investition in die Zukunft – Investiamo nel futuro
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