

# Sortenblatt

## Spätblühender Taffet

### Herkunft

Zufallssämling, Mitte des 19. Jahrhunderts in Hohenheim, Stuttgart, Deutschland entstanden



### Synonyme

Ebners Tafettapfel

### Agronomisches Profil

**Blüte:** spät, diploid

**Wachstum:** mittel

**Anfälligkeit:** n. v.

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

**Erntezeitpunkt:** 6-4 Wochen vor Golden Delicious

### Frucht

**Größe und Form:** klein, breit kugel-kegelförmig

**Grund- und Deckfarbe:** grüngelbe Grundfarbe; keine

**Anfälligkeit Berostung:** geringe Berostung in Kelch und/oder Stielgrube (<5%)

**Fruchtfleischfestigkeit:** 7,5-8,4 kg/cm<sup>2</sup> zur Ernte

**Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches:** n. v.

**Zuckergehalt:** 10,8-12,0 °Brix zur Ernte

**Säuregehalt:** 8,0-10,0 g/L MA zur Ernte

**Spezifisches Gewicht:** 0,77

**Polyphenolgesamtgehalt<sup>1</sup>:** n. v.

**TAC<sup>1</sup>:** n. v.

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

**Vitamin C<sup>1</sup>:** n. v.

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

27.04.2024 - [www.laimburg.it](http://www.laimburg.it)

**Pektine<sup>1</sup>:** 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.

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

**Vitamin C:** n. v.

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

27.04.2024 - [www.laimburg.it](http://www.laimburg.it)

