

# Sortenblatt

## UEB32642 Opal®

### Herkunft

Topaz x Golden Delicious, Institut für experimentelle Botanik, Prag, Tschechische Republik



### Synonyme

n. v.

### Agronomisches Profil

**Blüte:** mittel, diploid

**Wachstum:** mittel

**Anfälligkeit:** n. v.

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

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

### Frucht

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

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

**Anfälligkeit Berostung:** stärkere Berostung der Frucht

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

**Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches:** keine bis sehr geringe Oxidation

**Zuckergehalt:** 12,6-14,1 °Brix zur Ernte

**Säuregehalt:** 5,9-7,2 g/L MA zur Ernte

**Spezifisches Gewicht:** 0,85

**Polyphenolgesamtgehalt<sup>1</sup>:** in der Schale: 291,8 ± 90,4 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 80,4 ± 10,5 mg Catechin/ 100 g FW

**TAC<sup>1</sup>:** in der Schale: 302,5 ± 103 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 161 ± 18,6 mg Trolox/ 100 g FW

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

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



Versuchszentrum  
Centro di Sperimentazione  
Research Centre  
**LAIMBURG**  
NATURE & SCIENCE: HAND IN HAND

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

**Vitamin C<sup>1</sup>:** in der Schale:  $18,2 \pm 6,9$  mg/100 g FW; im Fruchtfleisch:  $3,3 \pm 1,0$  mg/100 g FW

**Pektine<sup>1</sup>:** im Fruchtfleisch:  $1,0 \pm 0,5$  g/100g FW

**Geschmack:** n. v.

**Lagerung:** im Kühllager bis zu 3 Monate

**Besonderheiten:** neigt zu Stippe

## Saftherstellung

**Ausbeute:** geringe Ausbeute

**Stabilität der Farbe:** geringe Oxidation nach der Dekantierung

**Zuckergehalt:** 14,2 °Brix

**Säuregehalt:** 4,7 g/L MA

**pH Wert:** 3,82

**Polyphenolgesamtgehalt:**  $23,7 \pm 0,6$  mg Catechin/100 mL Saft

**TAC:**  $32,3 \pm 1,6$  mg Trolox/100 mL Saft

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

**Vitamin C:**  $0,00 \pm 0,00$  mg/L Saft

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

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

