Sortenblatt

Weißer Rosmarin

Herkunft

Zufallssämling, entstand in der Gegend um Bozen, wird seit Ende des 18. Jahrhunderts angebaut. In Südtirol war die Sorte um 1900 weit verbreitet und galt als die wichtigste Handelsorte.

Synonyme

Mela di Rosmario, Rosmarin Blanc, Rosmarina Bianca, Weißer Italienischer Rosmarinapfel, White Rosmarin

Agronomisches Profil

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

Frucht

Größe und Form: mittel, kugel-kegelförmig, rechteckig kegelförmig, rechteckig mit Taille
Grund- und Deckfarbe: grüngelbe Grundfarbe; rosa, marmorierte, verwaschene Deckfarbe; geringer Deckfarbenanteil (25 %)
Anfälligkeit Berostung: leichte Berostung der Furcht
Fruchtfleischfestigkeit: 8,1-9,3 kg/cm² zur Ernte
Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches: mittlere bis starke Oxidation
Zuckergehalt: 10,8-13,5 °Brix zur Ernte
Säuregehalt: 7,2-10,2 g/L MA zur Ernte
Spezifisches Gewicht: 0,84
Polyphenolgesamtgehalt[1]: in der Schale: 199,5 ± 30,4 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 64,8 ± 4 mg Catechin/ 100 g FW

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

TAC[1]: in der Schale: 248,7 ± 28,6 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 130,7 ± 6 mg Trolox/ 100 g FW
Anthocyangehalt[2]: n. v.
Vitamin C[1]: in der Schale: 11,9 ± 5,4 mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: 3,2 ± 2,6 mg/100 g FW
Pektine[1]: im Fruchtfleisch: 1,8 ± 0,7 g/100g FW
Geschmack: n. v.
Lagerung: im Kühllager bis zu 2 Monate
Besonderheiten: n. v.

Saftherstellung

Ausbeute: sehr geringe Ausbeute
Stabilität der Farbe: starke Oxidation bei der Saftherstellung
Zuckergehalt: 10,7 °Brix
Säuregehalt: 5,6 g/L MA
pH Wert: 3,56
Polyphenolgesamtgehalt: 24,2 ± 3,6 mg Catechin/100 mL Saft
TAC: 37,4 ± 1,3 mg Trolox/100 mL Saft
Anthocyangehalt[2]: n. v.
Vitamin C: 1,68 ± 0,01 mg/L Saft

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