Sortenblatt

Weißer Wintertaffet

Herkunft

Kreuzung unbekannt, Herkunft unbekannt, weitverbreiteter Wirtschaftsapfel der auch in Südtirol ab dem Ende des 19. Jahrhunderts vermehrt angebaut wurde

Synonyme

Borsdorfer, Glasapfel, Karthäuser, Spiegelapfel, Wachsapfel, Wachsrenette, Weißapfel, Weißer Taffetapfel

Agronomisches Profil

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

Frucht

Größe und Form: mittel, abgeplattet, abgeplattet kugelförmig
Grund- und Deckfarbe: grüngelbe Grundfarbe; rote, marmorierte, verwaschene Deckfarbe; geringer Deckfarbenanteil (25 %)
Anfälligkeit Berostung: geringe Berostung in Kelch und/oder Stielgrube (<5%)
Fruchtfleischfestigkeit: 8,2-8,6 kg/cm² zur Ernte
Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches: n. v.
Zuckergehalt: 11,4-13,4 °Brix zur Ernte
Säuregehalt: 9,0-10,9 g/L MA zur Ernte
Spezifisches Gewicht: 0,81
Polyphenolgesamtgehalt[1]: n. v.
TAC[1]: 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

Anthocyangehalt[2]: n. v.
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