

# Sortenblatt

## Bay 3484 Baya Marisa®

### Herkunft

Kreuzung unbekannt, Bayerisches Obstzentrum, Halbergmoss, Deutschland



### Synonyme

n. v.

### Agronomisches Profil

**Blüte:** mittel, diploid

**Wachstum:** stark

**Anfälligkeit:** n. v.

**Ertragsleistung:** neigt zu Vorerntefruchtfall

**Erntezeitpunkt:** 4-2 Wochen vor Golden Delicious

### Frucht

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

**Grund- und Deckfarbe:** gelbe Grundfarbe; dunkelrote, kompakte Deckfarbe; extrem hoher Deckfarbenanteil (100 %)

**Anfälligkeit Berostung:** keine Berostung

**Fruchtfleischfestigkeit:** 6,7-8,3 kg/cm<sup>2</sup> zur Ernte

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

**Zuckergehalt:** 11,0-12,5 °Brix zur Ernte

**Säuregehalt:** 9,4-11,5 g/L MA zur Ernte

**Spezifisches Gewicht:**

**Polyphenolgesamtgehalt<sup>1</sup>:** in der Schale: 290,4 ± 60,4 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 98,9 ± 22,4 mg Catechin/ 100 g FW

**TAC<sup>1</sup>:** in der Schale: 364,8 ± 77,2 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 166,4 ± 18,9 mg Trolox/ 100 g FW

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

17.04.2021 - [www.laimburg.it](http://www.laimburg.it)

**Anthocyangehalt<sup>2</sup>:** 24,4 ± 0,3 mg Cyanidin 3-galactoside/ 100 g FW (nach 2-monatiger Lagerung)

**Vitamin C<sup>1</sup>:** in der Schale: 9,7 ± 1,2 mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: 2,9 ± 0,3 mg/100 g FW

**Pektine<sup>1</sup>:** im Fruchtfleisch: 0,8 ± 0,2 g/100g FW

**Geschmack:** n. v.

**Lagerung:** im Kühllager bis zu 2 Monate

**Besonderheiten:** neigt zu Kälteschäden

## Saftherstellung

**Ausbeute:** gute Ausbeute

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

**Zuckergehalt:** 10,6 °Brix

**Säuregehalt:** 11,4 g/L MA

**pH Wert:** 3,27

**Polyphenolgesamtgehalt:** 40,2 ± 1,2 mg Catechin/100 mL Saft

**TAC:** 62,3 ± 2,8 mg Trolox/100 mL Saft

**Anthocyangehalt<sup>2</sup>:** 24,4 ± 0,3 mg Cyanidin 3-galactoside/ 100 mL Saft

**Vitamin C:** 4,83 ± 0,02 mg/L Saft

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

17.04.2021 - [www.laimburg.it](http://www.laimburg.it)

