

# Sortenblatt

## Braeburn

### Herkunft

Zufallssämling, möglicherweise ein Sämling der Sorte Lady Hamilton., 1952 in Neuseeland entstanden



### Synonyme

n. v.

### Agronomisches Profil

**Blüte:** mittel, diploid

**Wachstum:** gering bis mittel

**Anfälligkeit:** n. v.

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

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

### Frucht

**Größe und Form:** groß, kegelförmig, ellipsoid

**Grund- und Deckfarbe:** grünelbe Grundfarbe; dunkelrote, kompakte Deckfarbe; hoher Deckfarbenanteil (75 %)

**Anfälligkeit Berostung:** keine Berostung

**Fruchtfleischfestigkeit:** 7,8-9,5 kg/cm<sup>2</sup> zur Ernte

**Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches:** mittlere bis starke Oxidation

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

**Säuregehalt:** 5,3-6,5 g/L MA zur Ernte

**Spezifisches Gewicht:** 0,88

**Polyphenolgesamtgehalt<sup>1</sup>:** in der Schale: 394,7 ± 63,8 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 74,7 ± 3,6 mg Catechin/ 100 g FW

**TAC<sup>1</sup>:** in der Schale: 427,1 ± 26 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 100,2 ± 4,4 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>:** n. v.

**Vitamin C<sup>1</sup>:** in der Schale:  $33,3 \pm 3,3$  mg/100 g FW; im Fruchtfleisch:  $8,4 \pm 0,6$  mg/100 g FW

**Pektine<sup>1</sup>:** im Fruchtfleisch:  $1,0 \pm 0,2$  g/100g FW

**Geschmack:** n. v.

**Lagerung:** im Kühllager bis zu 5 Monate

**Besonderheiten:** n. v.

## Saftherstellung

**Ausbeute:** gute Ausbeute

**Stabilität der Farbe:** mittlere Oxidation bei der Saftherstellung

**Zuckergehalt:** 11,8 °Brix

**Säuregehalt:** 5,6 g/L MA

**pH Wert:** 3,45

**Polyphenolgesamtgehalt:**  $23,3 \pm 1,3$  mg Catechin/100 mL Saft

**TAC:**  $41,9 \pm 0,8$  mg Trolox/100 mL Saft

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

**Vitamin C:**  $2,09 \pm 0,01$  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)



Investition in die Zukunft - Investiamo nel futuro