

# Sortenblatt

## Coop38 GoldRush®

### Herkunft

Golden Delicious x Coop 17, University Illinois, Stati Uniti



### Synonyme

n. v.

### Agronomisches Profil

**Blüte:** früh, diploid

**Wachstum:** mittel

**Anfälligkeit:** n. v.

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

**Erntezeitpunkt:** 4-6 Wochen nach Golden Delicious

### Frucht

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

**Grund- und Deckfarbe:** grüne Grundfarbe; orange, verwaschene Deckfarbe; geringer Deckfarbenanteil (25 %)

**Anfälligkeit Berostung:** leichte Berostung der Furcht

**Fruchtfleischfestigkeit:** 8,1-9,1 kg/cm<sup>2</sup> zur Ernte

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

**Zuckergehalt:** 13,2-14,8 °Brix zur Ernte

**Säuregehalt:** 7,4-8,2 g/L MA zur Ernte

**Spezifisches Gewicht:** 0,87

**Polyphenolgesamtgehalt<sup>1</sup>:** in der Schale: 336,5 ± 39,8 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 74,4 ± 4,1 mg Catechin/ 100 g FW

**TAC<sup>1</sup>:** in der Schale: 411,3 ± 60,1 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 166,7 ± 6,9 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>:** n. v.

**Vitamin C<sup>1</sup>:** in der Schale:  $32,3 \pm 9,3$  mg/100 g FW; im Fruchtfleisch:  $3,3 \pm 0,8$  mg/100 g FW

**Pektine<sup>1</sup>:** im Fruchtfleisch:  $0,8 \pm 0,4$  g/100g FW

**Geschmack:** n. v.

**Lagerung:** im Kühllager bis zu 4 Monate

**Besonderheiten:** neigt zu Schalenbräune und Fäulnis

## Saftherstellung

**Ausbeute:** gute Ausbeute

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

**Zuckergehalt:** 11,2 °Brix

**Säuregehalt:** 6,4 g/L MA

**pH Wert:** 3,36

**Polyphenolgesamtgehalt:**  $32,9 \pm 1,0$  mg Catechin/100 mL Saft

**TAC:**  $53,0 \pm 0,4$  mg Trolox/100 mL Saft

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

**Vitamin C:**  $1,75 \pm 0,01$  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)

