

# Sortenblatt

## Landsberger Renette

### Herkunft

Zufallssämling, in den fünfziger Jahren des 19. Jahrhunderts von Burhardt in Landsberg an der Warthe im heutigen Polen gezogen



### Synonyme

n. v.

### Agronomisches Profil

**Blüte:** mittel, diploid

**Wachstum:** stark

**Anfälligkeit:** n. v.

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

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

### Frucht

**Größe und Form:** sehr groß, breit kugel-kegelförmig, abgeplattet kugelförmig, kegelförmig

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

**Anfälligkeit Berostung:** leichte Berostung der Furcht

**Fruchtfleischfestigkeit:** 6,5-7,2 kg/cm<sup>2</sup> zur Ernte

**Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches:** n. v.

**Zuckergehalt:** 10,9-12,2 °Brix zur Ernte

**Säuregehalt:** 10,0-12,1 g/L MA zur Ernte

**Spezifisches Gewicht:**

**Polyphenolgesamtgehalt<sup>1</sup>:** n. v.

**TAC<sup>1</sup>:** n. v.

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

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

18.05.2021 - [www.laimburg.it](http://www.laimburg.it)

**Vitamin C<sup>1</sup>:** n. v.  
**Pektine<sup>1</sup>:** 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<sup>2</sup>:** n. v.  
**Vitamin C:** n. v.

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

18.05.2021 - [www.laimburg.it](http://www.laimburg.it)

