

## Sortenblatt

# LUB A0905 Redlove® (Circe®)

### Herkunft

Kreuzung unbekannt, von Markus Kobelt in der Schweiz gezüchtet



### Synonyme

n. v.

### Agronomisches Profil

**Blüte:** mittel, diploid

**Wachstum:** mittel

**Anfälligkeit:** n. v.

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

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

### Frucht

**Größe und Form:** sehr klein, breit kugel-kegelförmig

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

**Anfälligkeit Berostung:** keine Berostung

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

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

**Zuckergehalt:** 11,3-12,5 °Brix zur Ernte

**Säuregehalt:** 11,2-14,5 g/L MA zur Ernte

**Spezifisches Gewicht:**

**Polyphenolgesamtgehalt<sup>1</sup>:** in der Schale: 234,8 ± 22,1 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 61,5 ± 6,1 mg Catechin/ 100 g FW

**TAC<sup>1</sup>:** in der Schale: 289,8 ± 25,0 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 110,2 ± 6,2 mg Trolox/ 100 g FW

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

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

**Anthocyangehalt<sup>2</sup>:**  $2,5 \pm 0,1$  mg Cyanidin 3-galactoside/ 100 g FW (nach 2-monatiger Lagerung)

**Vitamin C<sup>1</sup>:** in der Schale:  $7,0 \pm 2,5$  mg/100 g FW; im Fruchtfleisch:  $2,1 \pm 0,3$  mg/100 g FW

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

**Geschmack:** n. v.

**Lagerung:** im Kühllager bis zu 1 Monat

**Besonderheiten:** n. v.

## Saftherstellung

**Ausbeute:** gute Ausbeute

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

**Zuckergehalt:** 11,8 °Brix

**Säuregehalt:** 12,7 g/L MA

**pH Wert:** 3,2

**Polyphenolgesamtgehalt:**  $20,7 \pm 0,4$  mg Catechin/100 mL Saft

**TAC:**  $32,7 \pm 0,6$  mg Trolox/100 mL Saft

**Anthocyangehalt<sup>2</sup>:**  $2,5 \pm 0,1$  mg Cyanidin 3-galactoside/ 100 mL Saft

**Vitamin C:**  $1,86 \pm 0,01$  mg/L Saft

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

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



Investition in die Zukunft - Investiamo nel futuro