

Sortenblatt

Luregust Redlove® (Calypso®)

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 zu Vorerntefruchtfall

Erntezeitpunkt: 2-0 Wochen vor Golden Delicious

Frucht

Größe und Form: klein, breit kugel-kegelförmig

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

Anfälligkeit Berostung: leichte Berostung der Furcht

Fruchtfleischfestigkeit: 9,2-10,1 kg/cm² zur Ernte

Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches: mittlere Oxidation

Zuckergehalt: 11,8-12,8 °Brix zur Ernte

Säuregehalt: 8,8-11,7 g/L MA zur Ernte

Spezifisches Gewicht: 0,84

Polyphenolgesamtgehalt¹: in der Schale: 291,8 ± 36,2 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 98,1 ± 6,2 mg Catechin/ 100 g FW

TAC¹: in der Schale: 347,2 ± 36,1 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 187,9 ± 9,7 mg Trolox/ 100 g FW

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

Anthocyangehalt²: 15,3 ± 0,6 mg Cyanidin 3-galactoside/ 100 g FW (nach 2-monatiger Lagerung)

Vitamin C¹: in der Schale: 8,6 ± 1,0 mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: 1,9 ± 0,2 mg/100 g FW

Pektine¹: im Fruchtfleisch: 1,5 ± 0,8 g/100g FW

Geschmack: n. v.

Lagerung: im Kühllager bis zu 2 Monate

Besonderheiten: neigt dazu morsch zu werden im Lager

Saftherstellung

Ausbeute: mittlere Ausbeute

Stabilität der Farbe: mittlere Oxidation bei der Saftherstellung

Zuckergehalt: 12,7 °Brix

Säuregehalt: 8,8 g/L MA

pH Wert: 3,36

Polyphenolgesamtgehalt: 34,0 ± 0,9 mg Catechin/100 mL Saft

TAC: 55,7 ± 1,8 mg Trolox/100 mL Saft

Anthocyangehalt²: 15,3 ± 0,6 mg Cyanidin 3-galactoside/ 100 mL Saft

Vitamin C: 2,04 ± 0,01 mg/L Saft

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

18.05.2021 - www.laimburg.it

