

Sortenblatt

LUB A2605 Redlove® (Era®)

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 zu Alternanz, neigt nicht zu Vorerntefruchtfall

Erntezeitpunkt: 4-2 Wochen vor Golden Delicious

Frucht

Größe und Form: klein, breit kugel-kegelförmig, abgeplattet kugelförmig

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

Anfälligkeit Berostung: leichte Berostung der Furcht

Fruchtfleischfestigkeit: 8,8-9,6 kg/cm² zur Ernte

Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches: mittlere Oxidation

Zuckergehalt: 11,0-12,9 °Brix zur Ernte

Säuregehalt: 11,0-13,5 g/L MA zur Ernte

Spezifisches Gewicht:

Polyphenolgesamtgehalt¹: in der Schale: 380,5 ± 35,6 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 72,3 ± 4,2 mg Catechin/ 100 g FW

TAC¹: in der Schale: 307,0 ± 47,4 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 149,7 ± 5,9 mg Trolox/ 100 g FW

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

18.05.2021 - www.laimburg.it

Anthocyangehalt²: 15,4 ± 0,4 mg Cyanidin 3-galactoside/ 100 g FW (nach 2-monatiger Lagerung)

Vitamin C¹: in der Schale: 12,8 ± 1,6 mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: 3,7 ± 0,3 mg/100 g FW

Pektine¹: im Fruchtfleisch: 0,7 ± 0,1 g/100g FW

Geschmack: n. v.

Lagerung: im Kühllager bis zu 1 Monat

Besonderheiten: neigt zu Kälteschäden

Saftherstellung

Ausbeute: geringe Ausbeute

Stabilität der Farbe: geringe Oxidation nach der Dekantierung

Zuckergehalt: 12,5 °Brix

Säuregehalt: 10,1 g/L MA

pH Wert: 3,33

Polyphenolgesamtgehalt: 36,7 ± 0,6 mg Catechin/100 mL Saft

TAC: 53,9 ± 2,0 mg Trolox/100 mL Saft

Anthocyangehalt²: 15,4 ± 0,4 mg Cyanidin 3-galactoside/ 100 mL Saft

Vitamin C: 1,55 ± 0,01 mg/L Saft

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

18.05.2021 - www.laimburg.it

