

# Sortenblatt

## Red Delicious Standard

### Herkunft

Zufallssämling, vermutlich ein Sämling der Sorte Gelber Bellefleur, von Jesse Hiatt in Iowa, USA 1872 gefunden



### Synonyme

n. v.

### Agronomisches Profil

**Blüte:** mittel, diploid

**Wachstum:** mittel

**Anfälligkeit:** n. v.

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

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

### Frucht

**Größe und Form:** groß, rechteckig kegelförmig, rechteckig mit Taille

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

**Anfälligkeit Berostung:** keine Berostung

**Fruchtfleischfestigkeit:** 7,2-8,2 kg/cm<sup>2</sup> zur Ernte

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

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

**Säuregehalt:** 2,7-3,6 g/L MA zur Ernte

**Spezifisches Gewicht:**

**Polyphenolgesamtgehalt<sup>1</sup>:** in der Schale: 534,5 ± 19,6 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 105,1 ± 10,4 mg Catechin/ 100 g FW

**TAC<sup>1</sup>:** in der Schale: 540,3 ± 33,9 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 198,6 ± 15,4 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>:** n. v.

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

**Pektine<sup>1</sup>:** im Fruchtfleisch:  $0,8 \pm 0,2$  g/100g FW

**Geschmack:** n. v.

**Lagerung:** im Kühllager bis zu 3 Monate

**Besonderheiten:** n. v.

## Saftherstellung

**Ausbeute:** mittlere Ausbeute

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

**Zuckergehalt:** 12,3 °Brix

**Säuregehalt:** 2,6 g/L MA

**pH Wert:** 3,95

**Polyphenolgesamtgehalt:**  $41,4 \pm 0,7$  mg Catechin/100 mL Saft

**TAC:**  $59,6 \pm 1,1$  mg Trolox/100 mL Saft

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

**Vitamin C:**  $1,18 \pm 0,01$  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)

