

## Sortenblatt

# Ribston Pepping

### Herkunft

Zufallsämling, vermutlich einer französischen Sorte, Sorte stammt aus England und ist dort schon lange vor 1800 bekannt



### Synonyme

Englische Granatrenette, Essex Pippin, Formosa Pippin, Gestreifte Goldrenette, Glory of York, Goldmohr, Goldrabau, Goldrenette, Granatrenette, Kaiserrenette, Lederapfel, Muskatrenette, Nonpareille, Reinette Grenade Anglaise, Ribstoner Pepping, Ribston Pippin, Travers Apple, Travers Renette

### Agronomisches Profil

**Blüte:** mittel, triploid

**Wachstum:** mittel

**Anfälligkeit:** n. v.

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

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

### Frucht

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

**Grund- und Deckfarbe:** grüngelbe Grundfarbe; rote, verwaschene, geflammte Deckfarbe; mittlerer Deckfarbenanteil (50 %)

**Anfälligkeit Berostung:** Vollberostung

**Fruchtfleischfestigkeit:** 9,0-10,5 kg/cm<sup>2</sup> zur Ernte

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

**Zuckergehalt:** 13,5-15,0 °Brix zur Ernte

**Säuregehalt:** 7,7-9,7 g/L MA zur Ernte

**Spezifisches Gewicht:**

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

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

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

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

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

**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 Kühllager  
2 - nur bei rotfleischigen Sorten

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

