

# Sortenblatt

## RM-1 Red Moon®

### Herkunft

Kreuzung unbekannt, von Jean Luc Carriere gezüchtet



### Synonyme

n. v.

### Agronomisches Profil

**Blüte:** spät

**Wachstum:** gering

**Anfälligkeit:** n. v.

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

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

### Frucht

**Größe und Form:** groß, breit kugel-kegelförmig

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

**Anfälligkeit Berostung:** leichte Berostung der Furcht

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

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

**Zuckergehalt:** 12,4-15,0 °Brix zur Ernte

**Säuregehalt:** 12,4-14,7 g/L MA zur Ernte

**Spezifisches Gewicht:** 0,82

**Polyphenolgesamtgehalt<sup>1</sup>:** in der Schale: 399,9 ± 103 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 201,8 ± 50,2 mg Catechin/ 100 g FW

**TAC<sup>1</sup>:** in der Schale: 400,8 ± 56 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 352,8 ± 66,1 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>:** 12,0 ± 0,4 mg Cyanidin 3-galactoside/ 100 g FW (nach 2-monatiger Lagerung)

**Vitamin C<sup>1</sup>:** in der Schale: 12,7 ± 1,7 mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: 2,5 ± 0,3 mg/100 g FW

**Pektine<sup>1</sup>:** im Fruchtfleisch: 3,7 ± 0,7 g/100g FW

**Geschmack:** n. v.

**Lagerung:** im Kühllager bis zu 2 Monate

**Besonderheiten:** n. v.

## Saftherstellung

**Ausbeute:** gute Ausbeute

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

**Zuckergehalt:** 13,4 °Brix

**Säuregehalt:** 10,4 g/L MA

**pH Wert:** 3,32

**Polyphenolgesamtgehalt:** 50,5 ± 1,3 mg Catechin/100 mL Saft

**TAC:** 82,6 ± 2,3 mg Trolox/100 mL Saft

**Anthocyangehalt<sup>2</sup>:** 12,0 ± 0,4 mg Cyanidin 3-galactoside/ 100 mL Saft

**Vitamin C:** 3,09 ± 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)

