

Sortenblatt

Rote Sternrenette

Herkunft

Kreuzung unbekannt, die Sorte entstand wahrscheinlich in Deutschland und wurde vom Niederrhein aus verbreitet, seit dem Ende des 18. Jahrhunderts bekannt



Synonyme

Calville Etoilée, Herzapfel, Pomme de Coeur, Reinette Etoilée, Reinette Rouge Etoilée, Starrenette

Agronomisches Profil

Blüte: spät, diploid

Wachstum: mittel

Anfälligkeit: n. v.

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

Erntezeitpunkt: 4-2 Wochen vor Golden Delicious

Frucht

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

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

Anfälligkeit Berostung: geringe Berostung in Kelch und/oder Stielgrube (<5%)

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

Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches: n. v.

Zuckergehalt: 12,5-13,3 °Brix zur Ernte

Säuregehalt: 9,1-10,5 g/L MA zur Ernte

Spezifisches Gewicht:

Polyphenolgesamtgehalt¹: n. v.

TAC¹: n. v.

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

Anthocyangehalt²: n. v.

Vitamin C¹: n. v.

Pektine¹: 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.

Anthocyangehalt²: n. v.

Vitamin C: n. v.

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

18.05.2021 - www.laimburg.it

