

# 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/cm<sup>2</sup> 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:**

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

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

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

**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 Kühlager  
2 - nur bei rotfleischigen Sorten

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

