

# Sortenblatt

## ACW 14995

### Herkunft

Topaz x Fuji, Agroscope, Wädenswil, Schweiz



### Synonyme

n. v.

### Agronomisches Profil

**Blüte:** mittel

**Wachstum:** stark

**Anfälligkeit:** n. v.

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

**Erntezeitpunkt:** 0-2 Wochen nach Golden Delicious

### Frucht

**Größe und Form:** groß, abgeplattet kugelförmig

**Grund- und Deckfarbe:** grünelbe Grundfarbe; orange, verwaschene Deckfarbe; geringer Deckfarbenanteil (25 %)

**Anfälligkeit Berostung:** leichte Berostung der Furcht

**Fruchtfleischfestigkeit:** 6,6-8,2 kg/cm<sup>2</sup> zur Ernte

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

**Zuckergehalt:** 12,0-13,3 °Brix zur Ernte

**Säuregehalt:** 6,8-8,8 g/L MA zur Ernte

**Spezifisches Gewicht:**

**Polyphenolgesamtgehalt<sup>1</sup>:** in der Schale: 370,4 ± 41,3 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 58,2 ± 7,1 mg Catechin/ 100 g FW

**TAC<sup>1</sup>:** in der Schale: 259,8 ± 23,7 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 100,4 ± 9,2 mg Trolox/ 100 g FW

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

21.12.2024 - [www.laimburg.it](http://www.laimburg.it)



Versuchszentrum  
Centro di Sperimentazione  
Research Centre  
**LAIMBURG**  
NATURE & SCIENCE: HAND IN HAND

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

**Vitamin C<sup>1</sup>:** in der Schale:  $17,4 \pm 3,0$  mg/100 g FW; im Fruchtfleisch:  $2,1 \pm 0,8$  mg/100 g FW

**Pektine<sup>1</sup>:** im Fruchtfleisch:  $0,7 \pm 0,2$  g/100g FW

**Geschmack:** n. v.

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

**Besonderheiten:** neigt zu Stippe

## Saftherstellung

**Ausbeute:** mittlere Ausbeute

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

**Zuckergehalt:** 12,2 °Brix

**Säuregehalt:** 4,9 g/L MA

**pH Wert:** 3,55

**Polyphenolgesamtgehalt:**  $23,9 \pm 1,3$  mg Catechin/100 mL Saft

**TAC:**  $38,9 \pm 1,4$  mg Trolox/100 mL Saft

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

**Vitamin C:**  $0,96 \pm 0,01$  mg/L Saft

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

21.12.2024 - [www.laimburg.it](http://www.laimburg.it)

