

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/cm² 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:

Polyphenolgesamtgehalt¹: in der Schale: 370,4 ± 41,3 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 58,2 ± 7,1 mg Catechin/ 100 g FW

TAC¹: 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 Kühlager
2 - nur bei rotfleischigen Sorten

19.06.2021 - www.laimburg.it



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

Anthocyangehalt²: n. v.

Vitamin C¹: in der Schale: $17,4 \pm 3,0$ mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: $2,1 \pm 0,8$ mg/100 g FW

Pektine¹: 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

Anthocyangehalt²: 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

19.06.2021 - www.laimburg.it

