

# Sortenblatt

## Adersleber Kalvill

### Herkunft

Weisser Winterkalvill x Gravensteiner, wurde 1830 in Adersleben, Deutschland gezogen



### Synonyme

Amtsrat Meyer

### Agronomisches Profil

**Blüte:** früh, diploid

**Wachstum:** mittel

**Anfälligkeit:** n. v.

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

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

### Frucht

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

**Grund- und Deckfarbe:** grüngelbe Grundfarbe; rote, gestreifte, verwaschene Deckfarbe; geringer Deckfarbenanteil (25 %)

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

**Fruchtfleischfestigkeit:** 7,6-9,0 kg/cm<sup>2</sup> zur Ernte

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

**Zuckergehalt:** 12,3-13,7 °Brix zur Ernte

**Säuregehalt:** 6,0-8,3 g/L MA zur Ernte

**Spezifisches Gewicht:** 0,86

**Polyphenolgesamtgehalt<sup>1</sup>:** in der Schale: 435,5 ± 58,6 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 123,4 ± 15,4 mg Catechin/ 100 g FW

**TAC<sup>1</sup>:** in der Schale: 536,9 ± 65 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 215 ± 15 mg Trolox/ 100 g FW

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

03.02.2023 - [www.laimburg.it](http://www.laimburg.it)



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

**Vitamin C<sup>1</sup>:** in der Schale:  $29,6 \pm 7,6$  mg/100 g FW; im Fruchtfleisch:  $3,4 \pm 1,0$  mg/100 g FW

**Pektine<sup>1</sup>:** im Fruchtfleisch:  $1,1 \pm 0,3$  g/100g FW

**Geschmack:** n. v.

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

**Besonderheiten:** n. v.

## Saftherstellung

**Ausbeute:** sehr geringe Ausbeute

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

**Zuckergehalt:** 12,7 °Brix

**Säuregehalt:** 4,4 g/L MA

**pH Wert:** 3,63

**Polyphenolgesamtgehalt:**  $59,6 \pm 1,6$  mg Catechin/100 mL Saft

**TAC:**  $93,0 \pm 0,2$  mg Trolox/100 mL Saft

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

**Vitamin C:**  $2,08 \pm 0,02$  mg/L Saft

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

03.02.2023 - [www.laimburg.it](http://www.laimburg.it)

