Sortenblatt

Alkmene

Herkunft

Cox Orangenrenette x Geheimrat Dr. Oldenburg, 1930
am Institut für Acker- und Pflanzenbau in Müncheberg in Deutschland gezüchtet

Synonyme

n. v.

Agronomisches Profil

Blüte: früh, diploid
Wachstum: mittel
Anfälligkeit: n. v.
Ertragsleistung: mittlerer Ertrag, neigt zu Alternanz, neigt nicht zu Vorerntefruchtfall
Erntezeitpunkt: 6-4 Wochen vor Golden Delicious

Frucht

Größe und Form: mittel, breit kugel-kegelförmig, abgeplattet kugelförmig
Grund- und Deckfarbe: grüne Grundfarbe; rote, marmorierte, geflammte Deckfarbe; geringer Deckfarbenanteil (25 %)
Anfälligkeit Berostung: stärkere Berostung der Frucht
Fruchtfleischfestigkeit: 7,6-8,6 kg/cm² zur Ernte
Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches: n. v.
Zuckergehalt: 12,5-13,2 °Brix zur Ernte
Säuregehalt: 7,4-9,8 g/L MA zur Ernte
Spezifisches Gewicht:
Polyphenolgesamtgehalt[1]: n. v.
TAC[1]: n. v.
Anthocyangehalt[2]: n. v.

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

Europäische Union
Europäischer Fonds für regionale Entwicklung
Unione europea
Fondo europeo di sviluppo regionale
AUTONOME PROVINZ BOZEN SÜDTIROL
PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO ALTO ADIGE
Investition in die Zukunft Investiamo nel futuro
Versuchszentrum
Centro di Sperimentazione
Research Centre
LAIMBURG
NATURE & SCIENCE: HAND IN HAND

Vitamin C[1]: n. v.
Pektine[1]: n. v.
Geschmack: n. v.
Lagerung: im Kühllager bis zu 2 Monate
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[2]: n. v.
Vitamin C: n. v.

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

Europäische Union
Europäischer Fonds für regionale Entwicklung
Unione europea
Fondo europeo di sviluppo regionale
AUTONOME PROVINZ BOZEN SÜDTIROL
PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO ALTO ADIGE
Investition in die Zukunft Investiamo nel futuro
Versuchszentrum
Centro di Sperimentazione
Research Centre
LAIMBURG
NATURE & SCIENCE: HAND IN HAND