

# Sortenblatt

## Ambrosia

### Herkunft

Zufallssämling welcher von Sally Mennell in seiner gemischten Ertragsanlage mit Golden- und Red Delicious gefunden und erstmals 1991 weiter veredelt wurde, British Columbia, Kanada, British Columbia, Kanada



### Synonyme

keine

### Agronomisches Profil

**Blüte:** mittel, diploid

**Wachstum:** mittel

**Anfälligkeit:** n. v.

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

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

### Frucht

**Größe und Form:** groß, stumpf kegelförmig, ellipsoid

**Grund- und Deckfarbe:** gelbe Grundfarbe; rote, verwaschene, geflammte Deckfarbe; hoher Deckfarbenanteil (75 %)

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

**Fruchtfleischfestigkeit:** 7,3-7,9 kg/cm<sup>2</sup> zur Ernte

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

**Zuckergehalt:** 12,5-13,0 °Brix zur Ernte

**Säuregehalt:** 3,1-4,0 g/L MA zur Ernte

**Spezifisches Gewicht:** 0,81

**Polyphenolgesamtgehalt<sup>1</sup>:** in der Schale: 259,7 ± 70,5 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 51,0 ± 6,4 mg Catechin/ 100 g FW

**TAC<sup>1</sup>:** in der Schale: 287,6 ± 60,6 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 85,0 ± 2,6 mg Trolox/ 100 g FW

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

27.06.2026 - [www.laimburg.it](http://www.laimburg.it)



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

**Vitamin C<sup>1</sup>:** in der Schale:  $15,9 \pm 4,8$  mg/100 g FW; im Fruchtfleisch:  $1,4 \pm 0,2$  mg/100 g FW

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

**Geschmack:** n. v.

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

**Besonderheiten:** n. v.

## Saftherstellung

**Ausbeute:** gute Ausbeute

**Stabilität der Farbe:** mittlere Oxidation bei der Saftherstellung

**Zuckergehalt:** 12,8 °Brix

**Säuregehalt:** 2,1 g/L MA

**pH Wert:** 4,11

**Polyphenolgesamtgehalt:**  $17,5 \pm 0,2$  mg Catechin/100 mL Saft

**TAC:**  $27,1 \pm 1,3$  mg Trolox/100 mL Saft

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

**Vitamin C:**  $1,31 \pm 0,01$  mg/L Saft

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

27.06.2026 - [www.laimburg.it](http://www.laimburg.it)

