

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/cm² 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

Polyphenolgesamtgehalt¹: in der Schale: 259,7 ± 70,5 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 51,0 ± 6,4 mg Catechin/ 100 g FW

TAC¹: 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 Kühlager
2 - nur bei rotfleischigen Sorten

30.04.2026 - www.laimburg.it



Anthocyangehalt²: n. v.

Vitamin C¹: in der Schale: 15,9 ± 4,8 mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: 1,4 ± 0,2 mg/100 g FW

Pektine¹: im Fruchtfleisch: 1,0 ± 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 ± 0,2 mg Catechin/100 mL Saft

TAC: 27,1 ± 1,3 mg Trolox/100 mL Saft

Anthocyangehalt²: n. v.

Vitamin C: 1,31 ± 0,01 mg/L Saft

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

30.04.2026 - www.laimburg.it

