Sortenblatt

Ambrosia

Herkunft

Zufallssämlig 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, ellypsoid
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
Polyphenolgesamtgehalt[1]: in der Schale: 259,7 ± 70,5 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 51,0 ± 6,4 mg Catechin/ 100 g FW
TAC[1]: 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

Europäische Union / Unione europea
AUTONOME PROVINZ BOZEN SÜDTIROL / PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO ALTO ADIGE
Versuchszentrum Centro di Sperimentazione Research Centre
LAIMBURG
NATURE & SCIENCE: HAND IN HAND

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

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