

# Sortenblatt

## Ananas Renette

### Herkunft

Zufallssämling, vermutlich um 1820 in Holland entstanden, wurde in Südtirol ab dem Ende des 19. Jh. vermehrt angebaut



### Synonyme

Ananasapfel

### Agronomisches Profil

**Blüte:** mittel, diploid

**Wachstum:** stark

**Anfälligkeit:** n. v.

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

**Erntezeitpunkt:** 4-2 Wochen vor Golden Delicious

### Frucht

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

**Grund- und Deckfarbe:** grüngelbe Grundfarbe; keine

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

**Fruchtfleischfestigkeit:** 7,9-8,8 kg/cm<sup>2</sup> zur Ernte

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

**Zuckergehalt:** 13,0-14,8 °Brix zur Ernte

**Säuregehalt:** 10,5-12,3 g/L MA zur Ernte

**Spezifisches Gewicht:** 0,87

**Polyphenolgesamtgehalt<sup>1</sup>:** in der Schale: 296,8 ± 44,5 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 39,0 ± 3,8 mg Catechin/ 100 g FW

**TAC<sup>1</sup>:** in der Schale: 469,1 ± 72,9 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 128,0 ± 7,9 mg Trolox/ 100 g FW

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

19.06.2021 - [www.laimburg.it](http://www.laimburg.it)



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

**Vitamin C<sup>1</sup>:** in der Schale:  $23,6 \pm 4,7$  mg/100 g FW; im Fruchtfleisch:  $9,7 \pm 0,9$  mg/100 g FW

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

**Geschmack:** n. v.

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

**Besonderheiten:** n. v.

## Saftherstellung

**Ausbeute:** geringe Ausbeute

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

**Zuckergehalt:** 12,1 °Brix

**Säuregehalt:** 9,3 g/L MA

**pH Wert:** 3,38

**Polyphenolgesamtgehalt:**  $17,6 \pm 0,6$  mg Catechin/100 mL Saft

**TAC:**  $29,1 \pm 0,7$  mg Trolox/100 mL Saft

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

**Vitamin C:**  $1,52 \pm 0,01$  mg/L Saft

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

19.06.2021 - [www.laimburg.it](http://www.laimburg.it)

