

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/cm² 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

Polyphenolgesamtgehalt¹: in der Schale: $296,8 \pm 44,5$ mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: $39,0 \pm 3,8$ mg Catechin/ 100 g FW

TAC¹: in der Schale: $469,1 \pm 72,9$ mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: $128,0 \pm 7,9$ mg Trolox/ 100 g FW

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

08.12.2025 - www.laimburg.it

Anthocyangehalt²: n. v.

Vitamin C¹: in der Schale: $23,6 \pm 4,7$ mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: $9,7 \pm 0,9$ mg/100 g FW

Pektine¹: im Fruchtfleisch: $1,0 \pm 0,1$ g/100g FW

Geschmack: n. v.

Lagerung: im Kühlager 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

Anthocyangehalt²: n. v.

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

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