

# Sortenblatt

## Ariane

### Herkunft

R25A27 (Florina x Prima) x P21R4A30 (Golden frei abgeblüht), SARL Novadi, Frankreich



### Synonyme

n. v.

### Agronomisches Profil

**Blüte:** früh, diploid

**Wachstum:** mittel

**Anfälligkeit:** resistent Schorfanfälligkeit

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

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

### Frucht

**Größe und Form:** mittel, breit kugel-kegelförmig, abgeplattet kugelförmig

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

**Anfälligkeit Berostung:** leichte Berostung der Furcht

**Fruchtfleischfestigkeit:** 8,0-9,3 kg/cm<sup>2</sup> zur Ernte

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

**Zuckergehalt:** 13,0-14,6 °Brix zur Ernte

**Säuregehalt:** 7,4-9,0 g/L MA zur Ernte

**Spezifisches Gewicht:** 0,87

**Polyphenolgesamtgehalt<sup>1</sup>:** in der Schale: 312,1 ± 40,3 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 102,7 ± 18,3 mg Catechin/ 100 g FW

**TAC<sup>1</sup>:** in der Schale: 452,1 ± 48,7 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 222,1 ± 28,7 mg Trolox/ 100 g FW

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

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

**Vitamin C<sup>1</sup>:** in der Schale:  $15,5 \pm 4,3$  mg/100 g FW; im Fruchtfleisch:  $4,4 \pm 1,1$  mg/100 g FW

**Pektine<sup>1</sup>:** im Fruchtfleisch:  $3,6 \pm 1,9$  g/100g FW

**Geschmack:** n. v.

**Lagerung:** im Kühllager bis zu 4 Monate

**Besonderheiten:** neigt zu Schalenbräune

## Saftherstellung

**Ausbeute:** gute Ausbeute

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

**Zuckergehalt:** 12,6 °Brix

**Säuregehalt:** 6,6 g/L MA

**pH Wert:** 3,43

**Polyphenolgesamtgehalt:**  $20,5 \pm 0,7$  mg Catechin/100 mL Saft

**TAC:**  $34,3 \pm 0,4$  mg Trolox/100 mL Saft

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

**Vitamin C:**  $1,49 \pm 0,01$  mg/L Saft