### Sortenblatt

# Baumanns Renette

#### Herkunft

Zufallssämling, um 1800 Belgien gezüchtet und nach den bekannten Pomologen und Baumzüchtern Gebrüder Baumann zu Bollweiler benannt



## **Synonyme**

**Baumanns Rote Winterrenette** 

### **Agronomisches Profil**

Blüte: früh, diploid Wachstum: mittel Anfälligkeit: n. v.

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

Erntezeitpunkt: 2-0 Wochen vor Golden Delicious

#### Frucht

Größe und Form: groß, breit kugel-kegelförmig, abgeplattet kugelförmig

Grund- und Deckfarbe: grüngelbe bis weisslich-grüne Grundfarbe; rote bis dunkelrote,

kompakte, verwaschene, geflammte Deckfarbe; hoher Deckfarbenanteil (75 %) **Anfälligkeit Berostung:** geringe Berostung in Kelch und/oder Stielgrube (<5%)

Fruchtfleischfestigkeit: 9,4-10,7 kg/cm² zur Ernte Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches: n. v.

**Zuckergehalt:** 10,6-12,6 °Brix zur Ernte **Säuregehalt:** 7,4-9,6 g/L MA zur Ernte

**Spezifisches Gewicht:** 

Polyphenolgesamtgehalt1: n. v.

TAC1: n. v.

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



<sup>2 -</sup> nur bei rotfleischigen Sorten





Vitamin C¹: n. v. Pektine¹: n. v.

Geschmack: n. v.

Lagerung: im Kühllager bis zu 3 Monate

Besonderheiten: n. v.

## **Saftherstellung**

Ausbeute: n. v.

Stabilität der Farbe: n. v.

Zuckergehalt: n. v. Säuregehalt: n. v. pH Wert: n. v.

Polyphenolgesamtgehalt: n. v.

TAC: n. v.

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

Vitamin C: n. v.





<sup>1 -</sup> nach 2-monatiger Lagerung im normalen Kühllager

<sup>2 -</sup> nur bei rotfleischigen Sorten