

Sortenblatt

Bay 3484 Baya® Marisa

Herkunft

Pomona x Zuchtklon 66, gezüchtet von Michael Neumüller vom Bayerischen Obstzentrum, Halbergmoss, Deutschland



Synonyme

n. v.

Agronomisches Profil

Blüte: mittel, diploid

Wachstum: stark

Anfälligkeit: n. v.

Ertragsleistung: neigt zu Vorerntefruchtfall

Erntezeitpunkt: 4-2 Wochen vor Golden Delicious

Frucht

Größe und Form: mittel, breit kugel-kegelförmig

Grund- und Deckfarbe: gelbe Grundfarbe; dunkelrote, kompakte Deckfarbe; extrem hoher Deckfarbenanteil (100 %)

Anfälligkeit Berostung: keine Berostung

Fruchtfleischfestigkeit: 6,7-8,3 kg/cm² zur Ernte

Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches: keine bis sehr geringe Oxidation

Zuckergehalt: 11,0-12,5 °Brix zur Ernte

Säuregehalt: 9,4-11,5 g/L MA zur Ernte

Spezifisches Gewicht:

Polyphenolgesamtgehalt¹: in der Schale: $290,4 \pm 60,4$ mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: $98,9 \pm 22,4$ mg Catechin/ 100 g FW

TAC¹: in der Schale: $364,8 \pm 77,2$ mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: $166,4 \pm 18,9$ mg Trolox/ 100 g FW

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

Anthocyangehalt²: $24,4 \pm 0,3$ mg Cyanidin 3-galactoside/ 100 g FW (nach 2-monatiger Lagerung)

Vitamin C¹: in der Schale: $9,7 \pm 1,2$ mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: $2,9 \pm 0,3$ mg/100 g FW

Pektine¹: im Fruchtfleisch: $0,8 \pm 0,2$ g/100g FW

Geschmack: n. v.

Lagerung: im Kühllager bis zu 2 Monate

Besonderheiten: rotes Fruchtfleisch, neigt zu Kälteschäden

Saftherstellung

Ausbeute: gute Ausbeute

Stabilität der Farbe: geringe Oxidation nach der Dekantierung

Zuckergehalt: 10,6 °Brix

Säuregehalt: 11,4 g/L MA

pH Wert: 3,27

Polyphenolgesamtgehalt: $40,2 \pm 1,2$ mg Catechin/100 mL Saft

TAC: $62,3 \pm 2,8$ mg Trolox/100 mL Saft

Anthocyangehalt²: $24,4 \pm 0,3$ mg Cyanidin 3-galactoside/ 100 mL Saft

Vitamin C: $4,83 \pm 0,02$ mg/L Saft

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