

Sortenblatt

Bay 3663

Herkunft

Kreuzung unbekannt, Bayerisches Obstzentrum, Halbergmoss, Deutschland



Synonyme

n. v.

Agronomisches Profil

Blüte: mittel, diploid

Wachstum: mittel

Anfälligkeit: n. v.

Ertragsleistung: neigt nicht zu Vorerntefruchtfall

Erntezeitpunkt: 6-4 Wochen vor Golden Delicious

Frucht

Größe und Form: klein, abgeplattet kugelförmig, rechteckig

Grund- und Deckfarbe: orange Grundfarbe; rote, kompakte Deckfarbe; hoher Deckfarbenanteil (75 %)

Anfälligkeit Berostung: keine Berostung

Fruchtfleischfestigkeit: 10,4-11,2 kg/cm² zur Ernte

Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches: mittlere Oxidation

Zuckergehalt: 11,5-11,6 °Brix zur Ernte

Säuregehalt: 13,0-15,0 g/L MA zur Ernte

Spezifisches Gewicht:

Polyphenolgesamtgehalt¹: in der Schale: $256,7 \pm 54,1$ mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: $137,3 \pm 14,4$ mg Catechin/ 100 g FW

TAC¹: in der Schale: $333,8 \pm 79,9$ mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: $240,5 \pm 23,3$ mg Trolox/ 100 g FW

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

08.01.2026 - www.laimburg.it

Anthocyangehalt²: $3,8 \pm 0,6$ mg Cyanidin 3-galactoside/ 100 g FW (nach 2-monatiger Lagerung)

Vitamin C¹: in der Schale: $4,7 \pm 1,2$ mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: $1,5 \pm 0,2$ mg/100 g FW

Pektine¹: im Fruchtfleisch: $1,1 \pm 0,2$ g/100g FW

Geschmack: n. v.

Lagerung: n. v.

Besonderheiten: n. v.

Saftherstellung

Ausbeute: sehr gute Ausbeute

Stabilität der Farbe: starke Oxidation nach der Dekantierung

Zuckergehalt: 13,2 °Brix

Säuregehalt: 12,8 g/L MA

pH Wert: 3,24

Polyphenolgesamtgehalt: $26,6 \pm 0,1$ mg Catechin/100 mL Saft

TAC: $44,3 \pm 1,1$ mg Trolox/100 mL Saft

Anthocyangehalt²: $3,8 \pm 0,6$ mg Cyanidin 3-galactoside/ 100 mL Saft

Vitamin C: $6,68 \pm 0,01$ mg/L Saft

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