

# 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/cm<sup>2</sup> 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:**

**Polyphenolgesamtgehalt<sup>1</sup>:** in der Schale: 256,7 ± 54,1 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 137,3 ± 14,4 mg Catechin/ 100 g FW

**TAC<sup>1</sup>:** in der Schale: 333,8 ± 79,9 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 240,5 ± 23,3 mg Trolox/ 100 g FW

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

19.06.2021 - [www.laimburg.it](http://www.laimburg.it)



**Anthocyangehalt<sup>2</sup>:** 3,8 ± 0,6 mg Cyanidin 3-galactoside/ 100 g FW (nach 2-monatiger Lagerung)

**Vitamin C<sup>1</sup>:** in der Schale: 4,7 ± 1,2 mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: 1,5 ± 0,2 mg/100 g FW

**Pektine<sup>1</sup>:** im Fruchtfleisch: 1,1 ± 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 ± 0,1 mg Catechin/100 mL Saft

**TAC:** 44,3 ± 1,1 mg Trolox/100 mL Saft

**Anthocyangehalt<sup>2</sup>:** 3,8 ± 0,6 mg Cyanidin 3-galactoside/ 100 mL Saft

**Vitamin C:** 6,68 ± 0,01 mg/L Saft

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

19.06.2021 - [www.laimburg.it](http://www.laimburg.it)

