

# Sortenblatt

## Bay 3675

### 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:** mittel, abgeplattet kugelförmig

**Grund- und Deckfarbe:** weisslich-grüne Grundfarbe; rote, verwaschene Deckfarbe; mittlerer Deckfarbenanteil (50 %)

**Anfälligkeit Berostung:** keine Berostung

**Fruchtfleischfestigkeit:** 7,8-8,5 kg/cm<sup>2</sup> zur Ernte

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

**Zuckergehalt:** 10,8-11,6 °Brix zur Ernte

**Säuregehalt:** 14,9-16,1 g/L MA zur Ernte

**Spezifisches Gewicht:**

**Polyphenolgesamtgehalt<sup>1</sup>:** in der Schale: 268,6 ± 26,7 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 84,1 ± 9,8 mg Catechin/ 100 g FW

**TAC<sup>1</sup>:** in der Schale: 331,7 ± 38,8 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 174,7 ± 6,0 mg Trolox/ 100 g FW

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

12.03.2025 - [www.laimburg.it](http://www.laimburg.it)



**Anthocyangehalt<sup>2</sup>:** 16,4 ± 0,3 mg Cyanidin 3-galactoside/ 100 g FW (nach 2-monatiger Lagerung)

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

**Pektine<sup>1</sup>:** im Fruchtfleisch: 1,2 ± 0,4 g/100g FW

**Geschmack:** n. v.

**Lagerung:** im Kühllager bis zu 1 Monat

**Besonderheiten:** neigt zu Kälteschäden

## Saftherstellung

**Ausbeute:** gute Ausbeute

**Stabilität der Farbe:** starke Oxidation nach der Dekantierung

**Zuckergehalt:** 12,1 °Brix

**Säuregehalt:** 13,6 g/L MA

**pH Wert:** 3,18

**Polyphenolgesamtgehalt:** 38,4 ± 1,5 mg Catechin/100 mL Saft

**TAC:** 61,3 ± 1,8 mg Trolox/100 mL Saft

**Anthocyangehalt<sup>2</sup>:** 16,4 ± 0,3 mg Cyanidin 3-galactoside/ 100 mL Saft

**Vitamin C:** 6,50 ± 0,02 mg/L Saft

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

12.03.2025 - [www.laimburg.it](http://www.laimburg.it)

