

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/cm² 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:

Polyphenolgesamtgehalt¹: in der Schale: 268,6 ± 26,7 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 84,1 ± 9,8 mg Catechin/ 100 g FW

TAC¹: 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 Kühlager
2 - nur bei rotfleischigen Sorten

03.02.2023 - www.laimburg.it



Anthocyangehalt²: 16,4 ± 0,3 mg Cyanidin 3-galactoside/ 100 g FW (nach 2-monatiger Lagerung)

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

Pektine¹: 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

Anthocyangehalt²: 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

03.02.2023 - www.laimburg.it

