

# Sortenblatt

## *Bismarckapfel*

### Herkunft

Zufallssämling, die Sorte ist in Neuseeland entstanden und kam von dort aus um 1870 nach England



### Synonyme

n. v.

### Agronomisches Profil

**Blüte:** früh, diploid

**Wachstum:** mittel

**Anfälligkeit:** n. v.

**Ertragsleistung:** mittlerer Ertrag, neigt zu Alternanz, neigt zu Vorerntefruchtfall

**Erntezeitpunkt:** 2-0 Wochen vor Golden Delicious

### Frucht

**Größe und Form:** sehr groß, breit kugel-kegelförmig

**Grund- und Deckfarbe:** grüngelbe Grundfarbe; rote, kompakte, verwaschene, geflammte Deckfarbe; hoher Deckfarbenanteil (75 %)

**Anfälligkeit Berostung:** stärkere Berostung der Frucht

**Fruchtfleischfestigkeit:** 6,9-7,8 kg/cm<sup>2</sup> zur Ernte

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

**Zuckergehalt:** 10,6-12,1 °Brix zur Ernte

**Säuregehalt:** 9,6-12,0 g/L MA zur Ernte

**Spezifisches Gewicht:**

**Polyphenolgesamtgehalt<sup>1</sup>:** in der Schale: 374,7 ± 48,6 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 237,6 ± 13,8 mg Catechin/ 100 g FW

**TAC<sup>1</sup>:** in der Schale: 515,3 ± 61 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 375,6 ± 18,6 mg Trolox/ 100 g FW

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

05.02.2025 - [www.laimburg.it](http://www.laimburg.it)



**Anthocyangehalt<sup>2</sup>:** n. v.

**Vitamin C<sup>1</sup>:** in der Schale:  $10,1 \pm 3,6$  mg/100 g FW; im Fruchtfleisch:  $2,8 \pm 0,5$  mg/100 g FW

**Pektine<sup>1</sup>:** im Fruchtfleisch:  $2,1 \pm 0,5$  g/100g FW

**Geschmack:** n. v.

**Lagerung:** im Kühllager bis zu 2 Monate

**Besonderheiten:** n. v.

## Saftherstellung

**Ausbeute:** sehr geringe Ausbeute

**Stabilität der Farbe:** mittlere Oxidation bei der Saftherstellung

**Zuckergehalt:** 10,5 °Brix

**Säuregehalt:** 9,7 g/L MA

**pH Wert:** 3,14

**Polyphenolgesamtgehalt:**  $67,9 \pm 1,5$  mg Catechin/100 mL Saft

**TAC:**  $108,7 \pm 2,9$  mg Trolox/100 mL Saft

**Anthocyangehalt<sup>2</sup>:** n. v.

**Vitamin C:**  $1,42 \pm 0,01$  mg/L Saft

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

05.02.2025 - [www.laimburg.it](http://www.laimburg.it)

