

# Sortenblatt

## Boznerapfel

### Herkunft

Kreuzung unbekannt, Herkunft unbekannt, in Tirol bereits im 16. Jahrhundert dokumentiert



### Synonyme

n. v.

### Agronomisches Profil

**Blüte:** mittel, triploid

**Wachstum:** mittel

**Anfälligkeit:** n. v.

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

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

### Frucht

**Größe und Form:** mittel, kugel-kegelförmig, stumpf kegelförmig

**Grund- und Deckfarbe:** grünelbe Grundfarbe; rote, gestreifte, marmorierte Deckfarbe; hoher Deckfarbenanteil (75 %)

**Anfälligkeit Berostung:** geringe Berostung in Kelch und/oder Stielgrube (<5%)

**Fruchtfleischfestigkeit:** 7,2-8,1 kg/cm<sup>2</sup> zur Ernte

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

**Zuckergehalt:** 12,4-14,8 °Brix zur Ernte

**Säuregehalt:** 8,4-9,2 g/L MA zur Ernte

**Spezifisches Gewicht:**

**Polyphenolgesamtgehalt<sup>1</sup>:** n. v.

**TAC<sup>1</sup>:** n. v.

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

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

16.07.2024 - [www.laimburg.it](http://www.laimburg.it)



**Vitamin C<sup>1</sup>:** n. v.

**Pektine<sup>1</sup>:** n. v.

**Geschmack:** n. v.

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

**Besonderheiten:** n. v.

## Saftherstellung

**Ausbeute:** mittlere Ausbeute

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

**Zuckergehalt:** n. v.

**Säuregehalt:** n. v.

**pH Wert:** n. v.

**Polyphenolgesamtgehalt:** n. v.

**TAC:** n. v.

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

**Vitamin C:** n. v.

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

16.07.2024 - [www.laimburg.it](http://www.laimburg.it)

