

Sortenblatt

Braeburn

Herkunft

Zufallssämling, möglicherweise ein Sämling der Sorte Lady Hamilton,, 1952 in Neuseeland entstanden. Es gibt etliche Farbmutanten wie beispielsweise Hidala Hillwellâ, Joburn Auroraâ, Royal Braeburn und Mariri Red Eveâ/Aporoâ



Synonyme

n. v.

Agronomisches Profil

Blüte: mittel, diploid

Wachstum: gering bis mittel

Anfälligkeit: n. v.

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

Erntezeitpunkt: 2-4 Wochen nach Golden Delicious

Frucht

Größe und Form: groß, kegelförmig, ellipsoid

Grund- und Deckfarbe: grüngelbe Grundfarbe; dunkelrote, kompakte Deckfarbe; mittlerer Deckfarbenanteil (50 %)

Anfälligkeit Berostung: keine Berostung

Fruchtfleischfestigkeit: 7,8-9,5 kg/cm² zur Ernte

Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches: mittlere bis starke Oxidation

Zuckergehalt: 11,5-12,5 °Brix zur Ernte

Säuregehalt: 5,3-6,5 g/L MA zur Ernte

Spezifisches Gewicht: 0,88

Polyphenolgesamtgehalt¹: in der Schale: 394,7 ± 63,8 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 74,7 ± 3,6 mg Catechin/ 100 g FW

TAC¹: in der Schale: 427,1 ± 26 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 100,2 ± 4,4 mg Trolox/ 100 g FW

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

02.01.2026 - www.laimburg.it

Anthocyangehalt²: n. v.

Vitamin C¹: in der Schale: $33,3 \pm 3,3$ mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: $8,4 \pm 0,6$ mg/100 g FW

Pektine¹: im Fruchtfleisch: $1,0 \pm 0,2$ g/100g FW

Geschmack: n. v.

Lagerung: im Kühllager bis zu 5 Monate

Besonderheiten: n. v.

Saftherstellung

Ausbeute: gute Ausbeute

Stabilität der Farbe: mittlere Oxidation bei der Saftherstellung

Zuckergehalt: 11,8 °Brix

Säuregehalt: 5,6 g/L MA

pH Wert: 3,45

Polyphenolgesamtgehalt: $23,3 \pm 1,3$ mg Catechin/100 mL Saft

TAC: $41,9 \pm 0,8$ mg Trolox/100 mL Saft

Anthocyangehalt²: n. v.

Vitamin C: $2,09 \pm 0,01$ mg/L Saft