

# Sortenblatt

## Brünnerling Großer

### Herkunft

Kreuzung unbekannt, Herkunft unbekannt



### Synonyme

n. v.

### Agronomisches Profil

**Blüte:** mittel, triploid

**Wachstum:** mittel

**Anfälligkeit:** n. v.

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

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

### Frucht

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

**Grund- und Deckfarbe:** grüngelbe Grundfarbe; rote, verwaschene Deckfarbe; geringer Deckfarbenanteil (25 %)

**Anfälligkeit Berostung:** stärkere Berostung der Frucht

**Fruchtfleischfestigkeit:** 8,3-8,7 kg/cm<sup>2</sup> zur Ernte

**Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches:** n. v.

**Zuckergehalt:** 11,3-12,3 °Brix zur Ernte

**Säuregehalt:** 8,2-10,6 g/L MA zur Ernte

**Spezifisches Gewicht:** 0,85

**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

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

**Vitamin C<sup>1</sup>:** n. v.  
**Pektine<sup>1</sup>:** n. v.  
**Geschmack:** n. v.  
**Lagerung:** n. v.  
**Besonderheiten:** n. v.

## Saftherstellung

**Ausbeute:** n. v.  
**Stabilität der Farbe:** n. v.  
**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

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

