

Sortenblatt

Champagner Renette

Herkunft

Zufallssämling, um 1770 in Frankreich, Champagne gefunden, gehörte ab dem Ende des 19. Jahrhunderts zu den Hauptsorten in Südtirol, der Anbau nahm ab den 1960er Jahren ab



Synonyme

Renetta Champagne, Drei Jahre dauernder Mutterapfel, Glattapfel (Elsaß), oldgranater (Bodensee), Heerenapfel, Jahrapfel, Käsapfel (Hessen und Württemberg), Loskrieger(Württemberg) Mutterapfel, Räbenapfel, Reinette Blanche de Champagne, Schätzler, Silberapfel, Wachsrenette (Baden), Weißer Zwiebelapfel, Zweijährling, Zwiebelapfel

Agronomisches Profil

Blüte: mittel, diploid

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: mittel, breit kugel-kegelförmig, abgeplattet kugelförmig

Grund- und Deckfarbe: grünelbe Grundfarbe; keine

Anfälligkeit Berostung: stärkere Berostung der Frucht

Fruchtfleischfestigkeit: 7,9-9,2 kg/cm² zur Ernte

Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches: starke Oxidation

Zuckergehalt: 10,7-11,8 °Brix zur Ernte

Säuregehalt: 8,6-11,0 g/L MA zur Ernte

Spezifisches Gewicht: 0,85

Polyphenolgesamtgehalt¹: in der Schale: 344,6 ± 30,0 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch:

223,9 ± 34,6 mg Catechin/ 100 g FW

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

TAC¹: in der Schale: $328,3 \pm 38,9$ mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: $372,4 \pm 51,2$ mg Trolox/ 100 g FW

Anthocyangehalt²: n. v.

Vitamin C¹: in der Schale: $12,0 \pm 3,6$ mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: $5,2 \pm 0,7$ mg/100 g FW

Pektine¹: im Fruchtfleisch: $1,4 \pm 0,3$ g/100g FW

Geschmack: n. v.

Lagerung: im Kühlager bis zu 2 Monate

Besonderheiten: n. v.

Saftherstellung

Ausbeute: gute Ausbeute

Stabilität der Farbe: starke Oxidation bei der Saftherstellung

Zuckergehalt: 10,9 °Brix

Säuregehalt: 10 g/L MA

pH Wert: 3,2

Polyphenolgesamtgehalt: $39,7 \pm 2,4$ mg Catechin/100 mL Saft

TAC: $64,7 \pm 2,0$ mg Trolox/100 mL Saft

Anthocyangehalt²: n. v.

Vitamin C: $1,74 \pm 0,01$ mg/L Saft

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