

# Sortenblatt

## CIV323 Isaaq®

### Herkunft

Gala x Resistenzträger, Consorzio Italiano Vivaisti,  
Ferrara, Italien



### Synonyme

B8A3-323

### Agronomisches Profil

**Blüte:** mittel, diploid

**Wachstum:** mittel

**Anfälligkeit:** resistent Schorfanfälligkeit

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

**Erntezeitpunkt:** 4-2 Wochen vor Golden Delicious

### Frucht

**Größe und Form:** klein, rechteckig

**Grund- und Deckfarbe:** gelbe Grundfarbe; violette, kompakte, geflammte Deckfarbe; hoher Deckfarbenanteil (75 %)

**Anfälligkeit Berostung:** leichte Berostung der Furcht

**Fruchtfleischfestigkeit:** 7,7-9,5 kg/cm<sup>2</sup> zur Ernte

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

**Zuckergehalt:** 11,0-12,4 °Brix zur Ernte

**Säuregehalt:** 5,8-7,6 g/L MA zur Ernte

**Spezifisches Gewicht:** 0,89

**Polyphenolgesamtgehalt<sup>1</sup>:** in der Schale: 234,3 ± 19,1 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 55,3 ± 10,6 mg Catechin/ 100 g FW

**TAC<sup>1</sup>:** in der Schale: 433,4 ± 54,8 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 240,8 ± 42 mg Trolox/ 100 g FW

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

09.04.2026 - [www.laimburg.it](http://www.laimburg.it)



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

**Vitamin C<sup>1</sup>:** in der Schale:  $4,4 \pm 1,2$  mg/100 g FW; im Fruchtfleisch:  $2,4 \pm 1,1$  mg/100 g FW

**Pektine<sup>1</sup>:** im Fruchtfleisch:  $1,7 \pm 0,5$  g/100g FW

**Geschmack:** n. v.

**Lagerung:** im Kühllager bis zu 4 Monate

**Besonderheiten:** neigt zu Kernhausschimmel

## Saftherstellung

**Ausbeute:** sehr gute Ausbeute

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

**Zuckergehalt:** 11,2 °Brix

**Säuregehalt:** 5,5 g/L MA

**pH Wert:** 3,47

**Polyphenolgesamtgehalt:**  $33,7 \pm 0,4$  mg Catechin/100 mL Saft

**TAC:**  $49,6 \pm 1,5$  mg Trolox/100 mL Saft

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

**Vitamin C:**  $2,08 \pm 0,01$  mg/L Saft

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

09.04.2026 - [www.laimburg.it](http://www.laimburg.it)

