

# Sortenblatt

## CIVG198 Modi®

### Herkunft

Liberty x Gala, Consorzio Italiano Vivaisti, Ferrara, Italien



### Synonyme

n. v.

### Agronomisches Profil

**Blüte:** früh, diploid

**Wachstum:** mittel

**Anfälligkeit:** resistent Schorfanfälligkeit

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

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

### Frucht

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

**Grund- und Deckfarbe:** grüngelbe Grundfarbe; dunkelrote, kompakte, marmorierte Deckfarbe; hoher Deckfarbenanteil (75 %)

**Anfälligkeit Berostung:** leichte Berostung der Furcht

**Fruchtfleischfestigkeit:** 8,3-9,8 kg/cm<sup>2</sup> zur Ernte

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

**Zuckergehalt:** 12,4-13,9 °Brix zur Ernte

**Säuregehalt:** 4,8-6,6 g/L MA zur Ernte

**Spezifisches Gewicht:** 0,83

**Polyphenolgesamtgehalt<sup>1</sup>:** in der Schale: 344,9 ± 28,8 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 144,5 ± 13,2 mg Catechin/ 100 g FW

**TAC<sup>1</sup>:** in der Schale: 451,6 ± 43,5 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 310,1 ± 25,1 mg Trolox/ 100 g FW

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

18.09.2021 - [www.laimburg.it](http://www.laimburg.it)



Versuchszentrum  
Centro di Sperimentazione  
Research Centre  
**LAIMBURG**  
NATURE & SCIENCE: HAND IN HAND

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

**Vitamin C<sup>1</sup>:** in der Schale:  $11,0 \pm 1,3$  mg/100 g FW; im Fruchtfleisch:  $4,2 \pm 0,4$  mg/100 g FW

**Pektine<sup>1</sup>:** im Fruchtfleisch:  $1,8 \pm 0,6$  g/100g FW

**Geschmack:** n. v.

**Lagerung:** im Kühllager bis zu 5 Monate

**Besonderheiten:** neigt zu Kernhausschimmel

## Saftherstellung

**Ausbeute:** gute Ausbeute

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

**Zuckergehalt:** 12,5 °Brix

**Säuregehalt:** 3,7 g/L MA

**pH Wert:** 3,79

**Polyphenolgesamtgehalt:**  $31,1 \pm 1,3$  mg Catechin/100 mL Saft

**TAC:**  $48,3 \pm 0,9$  mg Trolox/100 mL Saft

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

**Vitamin C:**  $1,10 \pm 0,01$  mg/L Saft

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

18.09.2021 - [www.laimburg.it](http://www.laimburg.it)

