

Sortenblatt

CIVG198 Modì®

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/cm² 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

Polyphenolgesamtgehalt¹: in der Schale: $344,9 \pm 28,8$ mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: $144,5 \pm 13,2$ mg Catechin/ 100 g FW

TAC¹: in der Schale: $451,6 \pm 43,5$ mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: $310,1 \pm 25,1$ mg Trolox/ 100 g FW

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

18.12.2025 - www.laimburg.it

Anthocyangehalt²: n. v.

Vitamin C¹: in der Schale: $11,0 \pm 1,3$ mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: $4,2 \pm 0,4$ mg/100 g FW

Pektine¹: 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

Anthocyangehalt²: 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