

# Sortenblatt

## Coop43 Juliet®

### Herkunft

PRI1018-101 x Viking, University Illinois, Stati Uniti



### Synonyme

n. v.

### Agronomisches Profil

**Blüte:** früh, diploid

**Wachstum:** gering bis mittel

**Anfälligkeit:** resistent Schorfanfälligkeit

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

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

### Frucht

**Größe und Form:** groß, abgeplattet, abgeplattet kugelförmig

**Grund- und Deckfarbe:** grünelbe Grundfarbe; rote, marmorierte, geflammte Deckfarbe; hoher Deckfarbenanteil (75 %)

**Anfälligkeit Berostung:** geringe Berostung in Kelch und/oder Stielgrube (<5%)

**Fruchtfleischfestigkeit:** 8,0-8,7 kg/cm<sup>2</sup> zur Ernte

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

**Zuckergehalt:** 13,5-14,0 °Brix zur Ernte

**Säuregehalt:** 3,6-4,2 g/L MA zur Ernte

**Spezifisches Gewicht:** 0,84

**Polyphenolgesamtgehalt<sup>1</sup>:** in der Schale: 417,8 ± 74,6 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 85,3 ± 8,6 mg Catechin/ 100 g FW

**TAC<sup>1</sup>:** in der Schale: 429,3 ± 66,9 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 112,5 ± 7,5 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:  $42,9 \pm 5,9$  mg/100 g FW; im Fruchtfleisch:  $6,5 \pm 0,9$  mg/100 g FW

**Pektine<sup>1</sup>:** im Fruchtfleisch:  $1,1 \pm 0,3$  g/100g FW

**Geschmack:** n. v.

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

**Besonderheiten:** neigt zu Stippe und Kernhausschimmel

## Saftherstellung

**Ausbeute:** gute Ausbeute

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

**Zuckergehalt:** 13,1 °Brix

**Säuregehalt:** 2,8 g/L MA

**pH Wert:** 3,96

**Polyphenolgesamtgehalt:**  $15,0 \pm 0,8$  mg Catechin/100 mL Saft

**TAC:**  $29,4 \pm 1,0$  mg Trolox/100 mL Saft

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

**Vitamin C:**  $4,77 \pm 0,01$  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)

