

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/cm² 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

Polyphenolgesamtgehalt¹: in der Schale: 417,8 ± 74,6 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 85,3 ± 8,6 mg Catechin/ 100 g FW

TAC¹: 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

01.05.2026 - www.laimburg.it



Anthocyangehalt²: n. v.

Vitamin C¹: in der Schale: $42,9 \pm 5,9$ mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: $6,5 \pm 0,9$ mg/100 g FW

Pektine¹: 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

Anthocyangehalt²: 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

01.05.2026 - www.laimburg.it

