

# Sortenblatt

## CR 24-1

### Herkunft

Kreuzung unbekannt, IFO-International Fruit Obtention, Seiches sur le Loir, Frankreich



### Synonyme

n. v.

### Agronomisches Profil

**Blüte:** spät, diploid

**Wachstum:** mittel

**Anfälligkeit:** n. v.

**Ertragsleistung:** n. v.

**Erntezeitpunkt:** 6-4 Wochen vor Golden Delicious

### Frucht

**Größe und Form:** klein, breit kugel-kegelförmig

**Grund- und Deckfarbe:** dunkelrote, kompakte Deckfarbe; extrem hoher Deckfarbenanteil (100 %)

**Anfälligkeit Berostung:** stärkere Berostung der Frucht

**Fruchtfleischfestigkeit:** 8,3-9,5 kg/cm<sup>2</sup> zur Ernte

**Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches:** keine bis sehr geringe Oxidation

**Zuckergehalt:** 12,2-13,7 °Brix zur Ernte

**Säuregehalt:** 8,0-9,3 g/L MA zur Ernte

**Spezifisches Gewicht:**

**Polyphenolgesamtgehalt<sup>1</sup>:** n. v.

**TAC<sup>1</sup>:** n. v.

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

**Vitamin C<sup>1</sup>:** n. v.

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

01.05.2026 - [www.laimburg.it](http://www.laimburg.it)



**Pektine<sup>1</sup>:** n. v.

**Geschmack:** n. v.

**Lagerung:** im Kühllager bis zu 2 Monate

**Besonderheiten:** neigt zu Kälteschäden

## Saftherstellung

**Ausbeute:** sehr gute Ausbeute

**Stabilität der Farbe:** keine

**Zuckergehalt:** n. v.

**Säuregehalt:** n. v.

**pH Wert:** n. v.

**Polyphenolgesamtgehalt:** n. v.

**TAC:** n. v.

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

**Vitamin C:** n. v.

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

01.05.2026 - [www.laimburg.it](http://www.laimburg.it)

