

Sortenblatt

Cripps Pink Pink Lady®

Herkunft

Lady Williams x Golden Delicious, 1973 an der Research Station Stoneville in Australien gezüchtet. Die Farbmutanten Rosy Glow und Sekzie haben Europäischen Sortenschutz, weiters sind frühreife und Spurmutanten in Prüfung.



Synonyme

n. v.

Agronomisches Profil

Blüte: früh, diploid

Wachstum: mittel bis stark

Anfälligkeit: n. v.

Ertragsleistung: hoher Ertrag, neigt nicht zu Alternanz, neigt nicht zu Vorerntefruchtfall

Erntezeitpunkt: 6-8 Wochen nach Golden Delicious

Frucht

Größe und Form: mittel, ellipsoid

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

Anfälligkeit Berostung: keine Berostung

Fruchtfleischfestigkeit: 7,5-8,5 kg/cm² zur Ernte

Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches: mittlere Oxidation

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

Säuregehalt: 7,0-7,5 g/L MA zur Ernte

Spezifisches Gewicht: 0,8

Polyphenolgesamtgehalt¹: in der Schale: 258,7 ± 35,2 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 64,3 ± 6,9 mg Catechin/ 100 g FW

TAC¹: in der Schale: 183,9 ± 16,5 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 142,0 ± 8,7 mg Trolox/ 100 g FW

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

02.01.2025 - www.laimburg.it



Anthocyangehalt²: n. v.

Vitamin C¹: in der Schale: $28,0 \pm 4,9$ mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: $2,6 \pm 0,6$ mg/100 g FW

Pektine¹: im Fruchtfleisch: $1,4 \pm 0,4$ g/100g FW

Geschmack: n. v.

Lagerung: im Kühllager bis zu 4 Monate

Besonderheiten: n. v.

Saftherstellung

Ausbeute: mittlere Ausbeute

Stabilität der Farbe: starke Oxidation bei der Saftherstellung

Zuckergehalt: 11,3 °Brix

Säuregehalt: 4,9 g/L MA

pH Wert: 3,5

Polyphenolgesamtgehalt: $19,2 \pm 3,7$ mg Catechin/100 mL Saft

TAC: $26,0 \pm 0,4$ mg Trolox/100 mL Saft

Anthocyangehalt²: n. v.

Vitamin C: $1,46 \pm 0,00$ mg/L Saft

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

02.01.2025 - www.laimburg.it

