

Sortenblatt

Dalinette Choupette®

Herkunft

X 4598 x X 3174, Institut national de la recherche agronomique, Paris Cedex, Frankreich



Synonyme

n. v.

Agronomisches Profil

Blüte: mittel, diploid

Wachstum: mittel

Anfälligkeit: resistent Schorfanfälligkeit

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

Erntezeitpunkt: 4-6 Wochen nach Golden Delicious

Frucht

Größe und Form: groß, abgeplattet kugelförmig, kegelförmig

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

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

Fruchtfleischfestigkeit: 8,1-9,5 kg/cm² zur Ernte

Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches: mittlere bis starke Oxidation

Zuckergehalt: 12,7-14,2 °Brix zur Ernte

Säuregehalt: 6,4-7,4 g/L MA zur Ernte

Spezifisches Gewicht: 0,86

Polyphenolgesamtgehalt¹: in der Schale: 343,6 ± 16,6 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 83,0 ± 5,0 mg Catechin/ 100 g FW

TAC¹: in der Schale: 487,7 ± 40,7 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 156,1 ± 13,6 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: $33,5 \pm 5,7$ mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: $4,3 \pm 0,6$ mg/100 g FW

Pektine¹: im Fruchtfleisch: $1,8 \pm 0,2$ g/100g FW

Geschmack: n. v.

Lagerung: im Kühllager bis zu 3 Monate

Besonderheiten: neigt zu Schalenbräune

Saftherstellung

Ausbeute: sehr geringe Ausbeute

Stabilität der Farbe: mittlere Oxidation bei der Saftherstellung

Zuckergehalt: 13 °Brix

Säuregehalt: 4,3 g/L MA

pH Wert: 3,53

Polyphenolgesamtgehalt: $21,1 \pm 0,6$ mg Catechin/100 mL Saft

TAC: $29,1 \pm 1,2$ mg Trolox/100 mL Saft

Anthocyangehalt²: n. v.

Vitamin C: $1,86 \pm 0,01$ mg/L Saft

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

01.05.2026 - www.laimburg.it

