

# Sortenblatt

## Die Blauen

### Herkunft

Kreuzung unbekannt, Herkunft unbekannt



### Synonyme

n. v.

### Agronomisches Profil

**Blüte:** früh, triploid

**Wachstum:** mittel

**Anfälligkeit:** n. v.

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

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

### Frucht

**Größe und Form:** mittel, breit kugel-kegelförmig, abgeplattet kugelförmig, kegelförmig

**Grund- und Deckfarbe:** grüne Grundfarbe; rote, violette, gestreifte, marmorierte, verwaschene Deckfarbe; mittlerer Deckfarbenanteil (50 %)

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

**Fruchtfleischfestigkeit:** 7,4-8,1 kg/cm<sup>2</sup> zur Ernte

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

**Zuckergehalt:** 10,5-12,6 °Brix zur Ernte

**Säuregehalt:** 6,8-7,1 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.

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

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

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

**Geschmack:** n. v.

**Lagerung:** n. v.

**Besonderheiten:** n. v.

## Saftherstellung

**Ausbeute:** n. v.

**Stabilität der Farbe:** n. v.

**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 Kühlager  
2 - nur bei rotfleischigen Sorten

31.12.2025 - [www.laimburg.it](http://www.laimburg.it)

