Sortenblatt

Edelroter

Herkunft

Zufallssämling, möglicherweise ein Sämling der Sorte Weißen Rosmarin, um 1840 in Lana, Südtirol entstanden, war in Südtirol um 1900 eine weit geschätzter Markt- und Handelsapfel und gehörte zu den am meisten angebauten Sorten, laut Reitberger nahm die Sorte sogar in der Gegend um Lana, dem damaligen Hauptobstbaugebietes, zwei Drittel des gesamten Bestandes ein, ab 1960 ging der Anbau zurück



Synonyme

Edelböhmer, Noble Rouge, Triangelapfel

Agronomisches Profil

Blüte: mittel, diploid
Wachstum: mittel
Anfälligkeit: n. v.
Ertragsleistung: geringer Ertrag, neigt zu Alternanz, neigt nicht zu Vorerntefruchtfall
Erntezeitpunkt: 2-0 Wochen vor Golden Delicious

Frucht

Größe und Form: klein, breit kugel-kegelförmig
Grund- und Deckfarbe: weisslich-grüne Grundfarbe; rosa, verwaschene Deckfarbe; geringer Deckfarbenanteil (25 %)
Anfälligkeit Berostung: geringe Berostung in Kelch und/oder Stielgrube (<5%)
Fruchtfleischfestigkeit: 7,7-9,6 kg/cm² zur Ernte
Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches: starke Oxidation
Zuckergehalt: 10,8-12,1 °Brix zur Ernte
Säuregehalt: 5,4-7,0 g/L MA zur Ernte
Spezifisches Gewicht: 0,87
Polyphenolgesamtgehalt[1]: in der Schale: 312,3 ± 38,5 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 243,5 ± 37,0 mg Catechin/ 100 g FW
TAC[1]: in der Schale: 237,3 ± 26,6 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 467,2 ± 72,5 mg Trolox/ 100 g FW

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

Europäische Union / Unione europea
AUTONOME PROVINZ BOZEN SÜDTIROL / PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO ALTO ADIGE
Versuchszentrum Centro di Sperimentazione Research Centre
LAIMBURG
NATURE & SCIENCE: HAND IN HAND

Anthocyangehalt²: n. v.
Vitamin C¹: in der Schale: 7,9 ± 2,3 mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: 5,4 ± 0,7 mg/100 g FW
Pektine¹: im Fruchtfleisch: 3,4 ± 0,6 g/100g FW
Geschmack: n. v.
Lagerung: im Kühllager bis zu 2 Monate
Besonderheiten: n. v.

Saftherstellung

Ausbeute: sehr geringe Ausbeute
Stabilität der Farbe: mittlere Oxidation bei der Saftherstellung
Zuckergehalt: 10,9 °Brix
Säuregehalt: 3,9 g/L MA
pH Wert: 3,79
Polyphenolgesamtgehalt: 19,6 ± 0,6 mg Catechin/100 mL Saft
TAC: 21,2 ± 0,2 mg Trolox/100 mL Saft
Anthocyangehalt²: n. v.
Vitamin C: 2,37 ± 0,01 mg/L Saft

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

Europäische Union
Europäischer Fonds für regionale Entwicklung
Unione europea
Fondo europeo di sviluppo regionale
AUTONOME PROVINZ BOZEN SÜDTIROL
PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO ALTO ADIGE
Investition in die Zukunft Investiamo nel futuro
Versuchszentrum
Centro di Sperimentazione
Research Centre
LAIMBURG
NATURE & SCIENCE: HAND IN HAND