

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

Edelböhrmer, 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

Polyphenolgesamtgehalt¹: in der Schale: 312,3 ± 38,5 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 243,5 ± 37,0 mg Catechin/ 100 g FW

TAC¹: 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

18.09.2021 - www.laimburg.it



Versuchszentrum
Centro di Sperimentazione
Research Centre
LAIMBURG
NATURE & SCIENCE: HAND IN HAND

Anthocyangehalt²: n. v.

Vitamin C¹: in der Schale: $7,9 \pm 2,3$ mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: $5,4 \pm 0,7$ mg/100 g FW

Pektine¹: im Fruchtfleisch: $3,4 \pm 0,6$ 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: $19,6 \pm 0,6$ mg Catechin/100 mL Saft

TAC: $21,2 \pm 0,2$ mg Trolox/100 mL Saft

Anthocyangehalt²: n. v.

Vitamin C: $2,37 \pm 0,01$ mg/L Saft

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

18.09.2021 - www.laimburg.it

