

# 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, verwischte Deckfarbe; geringer Deckfarbenanteil (25 %)

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

**Fruchtfleischfestigkeit:** 7,7-9,6 kg/cm<sup>2</sup> 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<sup>1</sup>:** in der Schale:  $312,3 \pm 38,5$  mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch:  $243,5 \pm 37,0$  mg Catechin/ 100 g FW

**TAC<sup>1</sup>:** in der Schale:  $237,3 \pm 26,6$  mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch:  $467,2 \pm 72,5$  mg Trolox/ 100 g FW

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

**Anthocyangehalt<sup>2</sup>:** n. v.

**Vitamin C<sup>1</sup>:** in der Schale:  $7,9 \pm 2,3$  mg/100 g FW; im Fruchtfleisch:  $5,4 \pm 0,7$  mg/100 g FW

**Pektine<sup>1</sup>:** im Fruchtfleisch:  $3,4 \pm 0,6$  g/100g FW

**Geschmack:** n. v.

**Lagerung:** im Kühlager 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

**Anthocyangehalt<sup>2</sup>:** n. v.

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

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