

# Sortenblatt

## Elstar

### Herkunft

Golden Delicious x Ingrid Marie, 1955 am Institute for Horticultural Plant Breeding -IVT in Wageningen, Niederlande gezüchtet. Es gibt etliche Farbmutanten wie beispielsweise Elanared, Elshof, Red Elstar, Elstar PCP, Elstar Boerekamp Excellent Starâ



### Synonyme

n. v.

### Agronomisches Profil

**Blüte:** mittel, diploid

**Wachstum:** stark

**Anfälligkeit:** n. v.

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

**Erntezeitpunkt:** 4-2 Wochen vor Golden Delicious

### Frucht

**Größe und Form:** groß, abgeplattet kugelförmig

**Grund- und Deckfarbe:** gelbe Grundfarbe; rote, marmorierte, geflammte Deckfarbe; hoher Deckfarbenanteil (75 %)

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

**Fruchtfleischfestigkeit:** 6,3-6,6 kg/cm<sup>2</sup> zur Ernte

**Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches:** keine bis sehr geringe Oxidation

**Zuckergehalt:** 12,8-14,8 °Brix zur Ernte

**Säuregehalt:** 8,2-9,0 g/L MA zur Ernte

**Spezifisches Gewicht:** 0,83

**Polyphenolgesamtgehalt<sup>1</sup>:** in der Schale: 285,7 ± 53,3 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 54,9 ± 4,6 mg Catechin/ 100 g FW

**TAC<sup>1</sup>:** in der Schale: 354,7 ± 55,5 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 121,0 ± 7,9 mg Trolox/ 100 g FW

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

18.09.2021 - [www.laimburg.it](http://www.laimburg.it)



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

**Vitamin C<sup>1</sup>:** in der Schale:  $8,1 \pm 2,0$  mg/100 g FW; im Fruchtfleisch:  $1,8 \pm 0,2$  mg/100 g FW

**Pektine<sup>1</sup>:** im Fruchtfleisch:  $0,7 \pm 0,1$  g/100g FW

**Geschmack:** n. v.

**Lagerung:** im Kühllager bis zu 3 Monate

**Besonderheiten:** n. v.

## Saftherstellung

**Ausbeute:** geringe Ausbeute

**Stabilität der Farbe:** keine

**Zuckergehalt:** 13 °Brix

**Säuregehalt:** 7,4 g/L MA

**pH Wert:** 3,36

**Polyphenolgesamtgehalt:**  $33,3 \pm 1,3$  mg Catechin/100 mL Saft

**TAC:**  $56,1 \pm 0,4$  mg Trolox/100 mL Saft

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

**Vitamin C:**  $1,43 \pm 0,07$  mg/L Saft

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

18.09.2021 - [www.laimburg.it](http://www.laimburg.it)

