

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/cm² 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

Polyphenolgesamtgehalt¹: in der Schale: $285,7 \pm 53,3$ mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: $54,9 \pm 4,6$ mg Catechin/ 100 g FW

TAC¹: in der Schale: $354,7 \pm 55,5$ mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: $121,0 \pm 7,9$ mg Trolox/ 100 g FW

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

Anthocyangehalt²: n. v.

Vitamin C¹: in der Schale: $8,1 \pm 2,0$ mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: $1,8 \pm 0,2$ mg/100 g FW

Pektine¹: 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

Anthocyangehalt²: 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