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 ± 53,3 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch:

54,9 ± 4,6 mg Catechin/ 100 g FW

TAC¹: 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

Anthocyangehalt²: n. v.

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

Pektine¹: im Fruchtfleisch: 0,7 ± 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 ± 1,3 mg Catechin/100 mL Saft

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

Anthocyangehalt2: n. v.

Vitamin C: $1,43 \pm 0.07$ mg/L Saft



^{2 -} nur bei rotfleischigen Sorten



