

# Sortenblatt

## Fuji

### Herkunft

Rall's Janet x Red Delicious, 1962 am Horticultural Research Station Morioka in Japan gezüchtet. Es gibt etliche Farbmutanten wie beispielsweise Fuji Fubrax Kikuâ, Aztec Zhenâ, weiters frühreife Mutanten wie Fiero September Wonderâ und Heisei Fuji Beni Shogunâ



### Synonyme

LH59

### Agronomisches Profil

**Blüte:** spät, diploid

**Wachstum:** stark

**Anfälligkeit:** n. v.

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

**Erntezeitpunkt:** 4-6 Wochen nach Golden Delicious

### Frucht

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

**Grund- und Deckfarbe:** gelbe Grundfarbe; rote, gestreifte, verwaschene Deckfarbe; mittlerer Deckfarbenanteil (50 %)

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

**Fruchtfleischfestigkeit:** 7,2-7,6 kg/cm<sup>2</sup> zur Ernte

**Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches:** mittlere Oxidation

**Zuckergehalt:** 12,0-15,0 °Brix zur Ernte

**Säuregehalt:** 3,5-4,3 g/L MA zur Ernte

**Spezifisches Gewicht:** 0,85

**Polyphenolgesamtgehalt<sup>1</sup>:** in der Schale: 380,8 ± 14,9 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 78,5 ± 11,3 mg Catechin/ 100 g FW

**TAC<sup>1</sup>:** in der Schale: 369,2 ± 24,3 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 138,5 ± 15,3 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:  $10,7 \pm 1,9$  mg/100 g FW; im Fruchtfleisch:  $0,4 \pm 0,3$  mg/100 g FW

**Pektine<sup>1</sup>:** im Fruchtfleisch:  $0,8 \pm 0,3$  g/100g FW

**Geschmack:** n. v.

**Lagerung:** im Kühllager bis zu 6 Monate

**Besonderheiten:** n. v.

## Saftherstellung

**Ausbeute:** gute Ausbeute

**Stabilität der Farbe:** starke Oxidation bei der Saftherstellung

**Zuckergehalt:** 11,4 °Brix

**Säuregehalt:** 3 g/L MA

**pH Wert:** 3,88

**Polyphenolgesamtgehalt:**  $19,3 \pm 0,8$  mg Catechin/100 mL Saft

**TAC:**  $27,2 \pm 0,4$  mg Trolox/100 mL Saft

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

**Vitamin C:**  $0,80 \pm 0,01$  mg/L Saft

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

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

