Sortenblatt

Fujion

Herkunft

U7L-7 x H-2 beides Sorten des Sorteninhabers, Consorzio Italiano Vivaisti, Ferrara, Italien



Synonyme

LH59

Agronomisches Profil

Blüte: mittel, diploid Wachstum: mittel

Anfälligkeit: resistent Schorfanfälligkeit

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

Erntezeitpunkt: 2-4 Wochen nach Golden Delicious

Frucht

Größe und Form: groß, breit kugel-kegelförmig

Grund- und Deckfarbe: grüngelbe Grundfarbe; rote, verwaschene, geflammte Deckfarbe;

mittlerer Deckfarbenanteil (50 %)

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

Fruchtfleischfestigkeit: 7,4-8,6 kg/cm² zur Ernte

Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches: mittlere Oxidation

Zuckergehalt: 14,1-15,6 °Brix zur Ernte **Säuregehalt:** 3,3-4,3 g/L MA zur Ernte

Spezifisches Gewicht: 0,84

Polyphenolgesamtgehalt¹: in der Schale: 419,8 ± 69,6 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch:

90,7 ± 4,0 mg Catechin/ 100 g FW

TAC1: in der Schale: 487,1 ± 91,3 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 189,5 ± 10,4 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: 29,1 ± 3,3 mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: 3,2 ± 0,2 mg/100 g FW

Pektine¹: im Fruchtfleisch: 1,2 ± 0,2 g/100g FW

Geschmack: n. v.

Lagerung: im Kühllager bis zu 5 Monate

Besonderheiten: n. v.

Saftherstellung

Ausbeute: geringe Ausbeute

Stabilität der Farbe: starke Oxidation bei der Saftherstellung

Zuckergehalt: 14 °Brix **Säuregehalt:** 3 g/L MA

pH Wert: 3,94

Polyphenolgesamtgehalt: 35,1 ± 4,4 mg Catechin/100 mL Saft

TAC: 47,8 ± 2,2 mg Trolox/100 mL Saft

Anthocyangehalt2: n. v.

Vitamin C: $1,34 \pm 0,06$ mg/L Saft



^{2 -} nur bei rotfleischigen Sorten



