

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

02.01.2025 - www.laimburg.it



Anthocyangehalt²: n. v.

Vitamin C¹: in der Schale: $29,1 \pm 3,3$ mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: $3,2 \pm 0,2$ mg/100 g FW

Pektine¹: im Fruchtfleisch: $1,2 \pm 0,2$ 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: $35,1 \pm 4,4$ mg Catechin/100 mL Saft

TAC: $47,8 \pm 2,2$ mg Trolox/100 mL Saft

Anthocyangehalt²: n. v.

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

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

02.01.2025 - www.laimburg.it

