

Sortenblatt

Gala

Herkunft

Kidd's Orange Red x Golden Delicious, 1939 von H.J. Kidd in Greytown, Neuseeland gezüchtet. Es gibt etliche Farbmutanten wie beispielsweise Tenroy Royal Galaâ, Mitchgla Mondial Galaâ, Galaxy, Baigent Brookfieldâ, Gala Schnitzer Schnigaâ, Simmons Buckeyeâ, Galaval, Gala Schnico Red



Synonyme

Galla Delicious

Agronomisches Profil

Blüte: mittel, diploid

Wachstum: mittel

Anfälligkeit: n. v.

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

Erntezeitpunkt: 6-4 Wochen vor Golden Delicious

Frucht

Größe und Form: mittel, breit kugel-kegelförmig, kegelförmig

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

Anfälligkeit Berostung: keine Berostung

Fruchtfleischfestigkeit: 6,8-7,0 kg/cm² zur Ernte

Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches: mittlere Oxidation

Zuckergehalt: 11,5-12,5 °Brix zur Ernte

Säuregehalt: 3,1-4,2 g/L MA zur Ernte

Spezifisches Gewicht: 0,86

Polyphenolgesamtgehalt¹: in der Schale: 404,7 ± 66,5 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 81,2 ± 12,3 mg Catechin/ 100 g FW

TAC¹: in der Schale: 544,5 ± 80,2 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 153,8 ± 14,2 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: $2,7 \pm 0,4$ mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: $0,8 \pm 0,1$ mg/100 g FW

Pektine¹: im Fruchtfleisch: $0,8 \pm 0,1$ g/100g FW

Geschmack: n. v.

Lagerung: im Kühllager bis zu 4 Monate

Besonderheiten: n. v.

Saftherstellung

Ausbeute: mittlere Ausbeute

Stabilität der Farbe: starke Oxidation bei der Saftherstellung

Zuckergehalt: 12 °Brix

Säuregehalt: 2,7 g/L MA

pH Wert: 4

Polyphenolgesamtgehalt: $23,1 \pm 0,7$ mg Catechin/100 mL Saft

TAC: $33,3 \pm 0,8$ mg Trolox/100 mL Saft

Anthocyangehalt²: n. v.

Vitamin C: $1,18 \pm 0,04$ mg/L Saft