Sortenblatt

Geflammter Kardinal

Herkunft

Kreuzung unbekannt, sehr alte Apfelsorte, stammt wahrscheinlich aus Deutschland



Synonyme

Bischofsmütze, Bürgerherrenapfel, Cardinal Blanc Flammé, Comptoirapfel, Falscher Gravensteiner, Geflammter Weißer Kardinal, Gestreifter Pfundapfel, Großer Schlotterapfel, Herrenapfel, Himmelhahn, Hohlgacker, Hohlhäuschen, Kaiserapfel, Kontorapfel, Meißner Gerstenapfel, Pleissener Sommerrambur, Rasselapfel, Schwerer Gravensteiner, Semmelapfel, Strudelapfel, Tortenapfel, Weßer Kardinl

Agronomisches Profil

Blüte: mittel, triploid Wachstum: stark Anfälligkeit: n. v.

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

Erntezeitpunkt: 6-4 Wochen vor Golden Delicious

Frucht

Größe und Form: sehr groß, breit kugel-kegelförmig

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

geringer Deckfarbenanteil (25 %)

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

Fruchtfleischfestigkeit: 7,8-8,3 kg/cm² zur Ernte Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches: n. v.

Zuckergehalt: 9,1-10,9 °Brix zur Ernte **Säuregehalt:** 8,4-9,1 g/L MA zur Ernte



2 - nur bei rotfleischigen Sorten





Spezifisches Gewicht: 0,84 Polyphenolgesamtgehalt¹: n. v.

TAC1: n. v.

Anthocyangehalt²: n. v.

Vitamin C¹: n. v. Pektine¹: n. v. Geschmack: n. v. Lagerung: n. v.

Besonderheiten: n. v.

Saftherstellung

Ausbeute: n. v.

Stabilität der Farbe: n. v.

Zuckergehalt: n. v. Säuregehalt: n. v.

pH Wert: n. v.

Polyphenolgesamtgehalt: n. v.

TAC: n. v.

Anthocyangehalt²: n. v.

Vitamin C: n. v.



^{2 -} nur bei rotfleischigen Sorten



