

## Sortenblatt

# Golden Delicious

### Herkunft

Zufallssämling, vermutlich eine Kreuzung aus Grimes Golden x Golden Reinette, um 1890 von A. H. Mullins in West Virginia, Vereinigte Staaten entdeckt. Es gibt etliche Mutanten mit unterschiedlicher Berostung und/oder Ausprägung der rötlichen Backe wie Golden Delicious Klon B, Golden Reinders, Leratess Pink Goldâ, Golden Smoothee, Golden Crielaard, Golden Parsi da rosaâ, 1400 KE Gold Rosío®



### Synonyme

n. v.

### Agronomisches Profil

**Blüte:** mittel, diploid

**Wachstum:** mittel

**Anfälligkeit:** n. v.

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

**Erntezeitpunkt:** 2-0 Wochen vor Golden Delicious, 0-2 Wochen nach Golden Delicious

### Frucht

**Größe und Form:** groß, breit kugel-kegelförmig, stumpf kegelförmig

**Grund- und Deckfarbe:** weislich-gelbe Grundfarbe; rote, verwaschene Deckfarbe; geringer Deckfarbenanteil (25 %)

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

**Fruchtfleischfestigkeit:** 6,6-7,0 kg/cm<sup>2</sup> zur Ernte

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

**Zuckergehalt:** 11,5-13,0 °Brix zur Ernte

**Säuregehalt:** 3,8-5,1 g/L MA zur Ernte

**Spezifisches Gewicht:** 0,78

**Polyphenolgesamtgehalt<sup>1</sup>:** in der Schale: 246,3 ± 35,2 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 64,4 ± 6,5 mg Catechin/ 100 g FW

**TAC<sup>1</sup>:** in der Schale: 293,7 ± 42,8 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 154,4 ± 13,6 mg Trolox/ 100 g FW

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

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

**Vitamin C<sup>1</sup>:** in der Schale:  $11,2 \pm 2,5$  mg/100 g FW; im Fruchtfleisch:  $1,3 \pm 0,3$  mg/100 g FW

**Pektine<sup>1</sup>:** im Fruchtfleisch:  $0,7 \pm 0,2$  g/100g FW

**Geschmack:** n. v.

**Lagerung:** im Kühllager bis zu 4 Monate

**Besonderheiten:** n. v.

## Saftherstellung

**Ausbeute:** geringe Ausbeute

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

**Zuckergehalt:** 11,4 °Brix

**Säuregehalt:** 3,3 g/L MA

**pH Wert:** 3,71

**Polyphenolgesamtgehalt:**  $19,5 \pm 1,8$  mg Catechin/100 mL Saft

**TAC:**  $26,7 \pm 0,4$  mg Trolox/100 mL Saft

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

**Vitamin C:**  $1,25 \pm 0,01$  mg/L Saft