

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/cm² 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

Polyphenolgesamtgehalt¹: in der Schale: 246,3 ± 35,2 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 64,4 ± 6,5 mg Catechin/ 100 g FW

TAC¹: 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

18.09.2021 - www.laimburg.it



Anthocyangehalt²: n. v.

Vitamin C¹: in der Schale: $11,2 \pm 2,5$ mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: $1,3 \pm 0,3$ mg/100 g FW

Pektine¹: 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

Anthocyangehalt²: n. v.

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

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

18.09.2021 - www.laimburg.it

