Sortenblatt

Golden Delicious

Herkunft

Zufallssämling, vermutlich eine Kreuzung aus Grimes Golden x Golden Reinette, um 1890 von A. H. Mullins in West Westvirginia, 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: weisllich-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 Kühllager

^{2 -} nur bei rotfleischigen Sorten

Anthocyangehalt²: n. v.

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

Pektine¹: im Fruchtfleisch: 0,7 ± 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 ± 1,8 mg Catechin/100 mL Saft

TAC: 26.7 ± 0.4 mg Trolox/100 mL Saft

Anthocyangehalt2: n. v.

Vitamin C: 1,25 ± 0,01 mg/L Saft



^{2 -} nur bei rotfleischigen Sorten



