

# Sortenblatt

## Goldparmäne

### Herkunft

Zufallssämling, stammt vermutlich aus Frankreich und ist schon seit dem Mittelalter bekannt, gehörte ab dem Ende des 19. Jahrhunderts zu den am meisten angebauten Sorten in Südtirol, der Anbau nahm ab den 1930er bis 40er Jahren ab



### Synonyme

Wintergoldparmäne, Englische Wintergoldparmäne, Englisch Wintergold Pearmain, Goldrenette, Hampshire Yellow, Herzogs Renette, Jone's Southampton Pippin, King of the Pippins, Pearmain Dorée d'Hiver, Pike's Pearmain, Prince's Pippin, Quenn of the Pippins, Reinette de Friesland Hâtive, Reine des Reinettes, Reinette Siavé, Seek-No-Further, Ventmuss Ellicot, Vermillon Rayé

### Agronomisches Profil

**Blüte:** spät, diploid

**Wachstum:** mittel

**Anfälligkeit:** n. v.

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

**Erntezeitpunkt:** 4-2 Wochen vor Golden Delicious

### Frucht

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

**Grund- und Deckfarbe:** grüngelbe Grundfarbe; orange, rote, verwaschene, geflammte Deckfarbe; geringer Deckfarbenanteil (25 %)

**Anfälligkeit Berostung:** leichte Berostung der Furcht

**Fruchtfleischfestigkeit:** 7,7-8,2 kg/cm<sup>2</sup> zur Ernte

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

**Zuckergehalt:** 12,5-13,5 °Brix zur Ernte

**Säuregehalt:** 7,5-8,0 g/L MA zur Ernte

**Spezifisches Gewicht:** 0,85

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

02.01.2025 - [www.laimburg.it](http://www.laimburg.it)



**Polyphenolgesamtgehalt<sup>1</sup>:** in der Schale: 296,8 ± 44,5 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 103,1 ± 10,1 mg Catechin/ 100 g FW

**TAC<sup>1</sup>:** in der Schale: 509,1 ± 109,4 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 205,8 ± 14,9 mg Trolox/ 100 g FW

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

**Vitamin C<sup>1</sup>:** in der Schale: 17,7 ± 6,6 mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: 0,3 ± 0,1 mg/100 g FW

**Pektine<sup>1</sup>:** im Fruchtfleisch: 2,9 ± 0,8 g/100g FW

**Geschmack:** n. v.

**Lagerung:** im Kühllager bis zu 2 Monate

**Besonderheiten:** n. v.

## Saftherstellung

**Ausbeute:** mittlere Ausbeute

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

**Zuckergehalt:** 12,5 °Brix

**Säuregehalt:** 8 g/L MA

**pH Wert:** 3,38

**Polyphenolgesamtgehalt:** 44,6 ± 1 mg Catechin/100 mL Saft

**TAC:** 68,7 ± 4,3 mg Trolox/100 mL Saft

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

**Vitamin C:** 1,65 ± 0,00 mg/L Saft

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

02.01.2025 - [www.laimburg.it](http://www.laimburg.it)

