

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/cm² 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

22.01.2026 - www.laimburg.it

Polyphenolgesamtgehalt¹: in der Schale: $296,8 \pm 44,5$ mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: $103,1 \pm 10,1$ mg Catechin/ 100 g FW
TAC¹: in der Schale: $509,1 \pm 109,4$ mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: $205,8 \pm 14,9$ mg Trolox/ 100 g FW
Anthocyangehalt²: n. v.
Vitamin C¹: in der Schale: $17,7 \pm 6,6$ mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: $0,3 \pm 0,1$ mg/100 g FW
Pektine¹: im Fruchtfleisch: $2,9 \pm 0,8$ 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: $44,6 \pm 1$ mg Catechin/100 mL Saft
TAC: $68,7 \pm 4,3$ mg Trolox/100 mL Saft
Anthocyangehalt²: n. v.
Vitamin C: $1,65 \pm 0,00$ mg/L Saft

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