

Sortenblatt

Granny Smith

Herkunft

Zufallssämling, von T. Smith in Eastwood,
Australien 1868 gefunden



Synonyme

n. v.

Agronomisches Profil

Blüte: mittel, diploid

Wachstum: stark

Anfälligkeit: n. v.

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

Erntezeitpunkt: 0-2 Wochen nach Golden Delicious

Frucht

Größe und Form: groß, breit kugel-kegelförmig

Grund- und Deckfarbe: grüne Grundfarbe; keine

Anfälligkeit Berostung: keine Berostung

Fruchtfleischfestigkeit: 6,8-7,7 kg/cm² zur Ernte

Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches: mittlere Oxidation

Zuckergehalt: 10,0-11,0 °Brix zur Ernte

Säuregehalt: 6,4-8,0 g/L MA zur Ernte

Spezifisches Gewicht: 0,82

Polyphenolgesamtgehalt¹: in der Schale: 368,3 ± 93,7 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch:
134,5 ± 17,0 mg Catechin/ 100 g FW

TAC¹: in der Schale: 369,6 ± 33,7 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 233,3 ± 22 mg Trolox/
100 g FW

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

26.12.2024 - www.laimburg.it



Anthocyangehalt²: n. v.

Vitamin C¹: in der Schale: $22,3 \pm 7,9$ mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: $2,7 \pm 0,3$ mg/100 g FW

Pektine¹: im Fruchtfleisch: $1,7 \pm 0,5$ g/100g FW

Geschmack: n. v.

Lagerung: im Kühllager bis zu 5 Monate

Besonderheiten: n. v.

Saftherstellung

Ausbeute: geringe Ausbeute

Stabilität der Farbe: mittlere Oxidation nach der Dekantierung

Zuckergehalt: 11,6 °Brix

Säuregehalt: 8,2 g/L MA

pH Wert: 3,36

Polyphenolgesamtgehalt: $52,3 \pm 1,7$ mg Catechin/100 mL Saft

TAC: $87,5 \pm 1,8$ mg Trolox/100 mL Saft

Anthocyangehalt²: n. v.

Vitamin C: $1,51 \pm 0,01$ mg/L Saft

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

26.12.2024 - www.laimburg.it

