Sortenblatt

Gravensteiner

Herkunft

Zufallssämling, entstanden vor 1800, Herkunft der Sorte ist unklar, vermutlich aus Italien oder der Krim nach Gravenstein in Nordschleswig (Dänemark) gebracht und von dort aus verbreitet. Andere Theorien sprechen dafür, dass die Sorte in Nordschleswig entstanden sei. In Südtirol seit langem heimisch, gehörte sie um 1900 noch zu den am stärksten angebauten Sorten.



Synonyme

Blumenkalvill, Diels Sommerkönig, Ernteapfel, Graasten, Grafenapfel, Haferapfel, Marbapfel, Pomme de Gravenstein, Sommer-Bummenkalvill, Sommerkalvill, Stoemling, Tom Harryman

Agronomisches Profil

Blüte: früh, triploid
Wachstum: stark
Anfälligkeit: mittlere Schorfanfälligkeit, mittlere Mehltauanfälligkeit
Ertragsleistung: mittlerer Ertrag, neigt zu Alternanz, neigt zu Vorerntefruchtfall
Erntezeitpunkt: 8-6 Wochen vor Golden Delicious

Frucht

Größe und Form: groß, abgeplattet kugelförmig, rechteckig
Grund- und Deckfarbe: grüne Grundfarbe; rote, geflammte Deckfarbe; mittlerer Deckfarbenanteil (50 %)
Anfälligkeit Berostung: geringe Berostung in Kelch und/oder Stielgrube (<5%)
Fruchtfleischfestigkeit: 6,9-7,9 kg/cm² zur Ernte
Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches: starke Oxidation
Zuckergehalt: 10,6-11,2 °Brix zur Ernte
Säuregehalt: 10,3-12,7 g/L MA zur Ernte
Spezifisches Gewicht: 0,83
Polyphenolgesamtgehalt[1]: in der Schale: 271,5 ± 52,8 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 89,3 ± 9,2 mg Catechin/ 100 g FW

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

Europäische Union / Unione europea
AUTONOME PROVINZ BOZEN SÜDTIROL / PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO ALTO ADIGE
Versuchszentrum Centro di Sperimentazione Research Centre
LAIMBURG
NATURE & SCIENCE: HAND IN HAND

TAC[1]: in der Schale: 353,2 ± 61,5 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 128,2 ± 24,2 mg Trolox/ 100 g FW
Anthocyangehalt[2]: n. v.
Vitamin C[1]: in der Schale: 7,1 ± 1,4 mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: 2,3 ± 0,1 mg/100 g FW
Pektine[1]: im Fruchtfleisch: 1,0 ± 0,2 g/100g FW
Geschmack: leicht säuerlicher Geschmack mit feinem und würzigem Aroma
Lagerung: im Kühllager bis zu 1 Monat
Besonderheiten: neigt zu Stippe

Saftherstellung

Ausbeute: mittlere Ausbeute
Stabilität der Farbe: mittlere Oxidation bei der Saftherstellung
Zuckergehalt: 10,3 °Brix
Säuregehalt: 7,3 g/L MA
pH Wert: 3,41
Polyphenolgesamtgehalt: 25,7 ± 0,9 mg Catechin/100 mL Saft
TAC: 35,9 ± 1,0 mg Trolox/100 mL Saft
Anthocyangehalt[2]: n. v.
Vitamin C: 1,82 ± 0,01 mg/L Saft

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

Europäische Union
Europäischer Fonds für regionale Entwicklung
Unione europea
Fondo europeo di sviluppo regionale
AUTONOME PROVINZ BOZEN SÜDTIROL
PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO ALTO ADIGE
Investition in die Zukunft Investiamo nel futuro
Versuchszentrum
Centro di Sperimentazione
Research Centre
LAIMBURG
NATURE & SCIENCE: HAND IN HAND