Sortenblatt

Harmensz Rembrandt®

Herkunft

Elstar x Paas Ster, von B. L. J. de Sonnaville in Holland gezüchtet



Synonyme

n. v.

Agronomisches Profil

Blüte: mittel
Wachstum: mittel
Anfälligkeit: n. v.
Ertragsleistung: geringer Ertrag, neigt zu Alternanz, neigt nicht zu Vorerntefruchtfall
Erntezeitpunkt: 2-0 Wochen vor Golden Delicious

Frucht

Größe und Form: groß, abgeplattet kugelförmig
Grund- und Deckfarbe: grüngelbe Grundfarbe; rote, marmorierte Deckfarbe; geringer Deckfarbenanteil (25 %)
Anfälligkeit Berostung: stärkere Berostung der Frucht
Fruchtfleischfestigkeit: 8,6-9,5 kg/cm² zur Ernte
Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches: mittlere bis starke Oxidation
Zuckergehalt: 15,5-16,2 °Brix zur Ernte
Säuregehalt: 7,2-9,8 g/L MA zur Ernte
Spezifisches Gewicht:
Polyphenolgesamtgehalt[1]: in der Schale: 343,1 ± 52,8 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 108,3 ± 27,9 mg Catechin/ 100 g FW
TAC[1]: in der Schale: 295,7 ± 29,2 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 225,0 ± 40,9 mg Trolox/ 100 g FW

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

Anthocyangehalt²: n. v.
Vitamin C¹: in der Schale: 4,9 ± 1,8 mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: 0,2 ± 0,1 mg/100 g FW
Pektine¹: im Fruchtfleisch: 1,3 ± 0,9 g/100g FW
Geschmack: n. v.
Lagerung: im Kühllager bis zu 3 Monate
Besonderheiten: neigt zu Kälteschäden und Stippe

Saftherstellung

Ausbeute: gute Ausbeute
Stabilität der Farbe: mittlere Oxidation bei der Saftherstellung
Zuckergehalt: 12,7 °Brix
Säuregehalt: 5,7 g/L MA
pH Wert: 3,49
Polyphenolgesamtgehalt: 25,6 ± 0,8 mg Catechin/100 mL Saft
TAC: 36,2 ± 0,7 mg Trolox/100 mL Saft
Anthocyangehalt²: n. v.
Vitamin C: 1,63 ± 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