

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:

Polyphenolgesamtgehalt¹: in der Schale: 343,1 ± 52,8 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 108,3 ± 27,9 mg Catechin/ 100 g FW

TAC¹: 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 Kühlager
2 - nur bei rotfleischigen Sorten

11.05.2025 - www.laimburg.it



Anthocyangehalt²: n. v.

Vitamin C¹: in der Schale: $4,9 \pm 1,8$ mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: $0,2 \pm 0,1$ mg/100 g FW

Pektine¹: im Fruchtfleisch: $1,3 \pm 0,9$ 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: $25,6 \pm 0,8$ mg Catechin/100 mL Saft

TAC: $36,2 \pm 0,7$ mg Trolox/100 mL Saft

Anthocyangehalt²: n. v.

Vitamin C: $1,63 \pm 0,01$ mg/L Saft

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

11.05.2025 - www.laimburg.it

