

# 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/cm<sup>2</sup> 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<sup>1</sup>:** in der Schale: 343,1 ± 52,8 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 108,3 ± 27,9 mg Catechin/ 100 g FW

**TAC<sup>1</sup>:** 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

27.06.2026 - [www.laimburg.it](http://www.laimburg.it)



**Anthocyangehalt<sup>2</sup>:** n. v.

**Vitamin C<sup>1</sup>:** in der Schale:  $4,9 \pm 1,8$  mg/100 g FW; im Fruchtfleisch:  $0,2 \pm 0,1$  mg/100 g FW

**Pektine<sup>1</sup>:** 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

**Anthocyangehalt<sup>2</sup>:** 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

27.06.2026 - [www.laimburg.it](http://www.laimburg.it)

