

Sortenblatt

Idared

Herkunft

Jonathan x Wagenerapfel, um 1935 an der Idaho Agricultural Experiment Station, Stati Uniti entstanden



Synonyme

n. v.

Agronomisches Profil

Blüte: mittel, diploid

Wachstum: gering

Anfälligkeit: n. v.

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

Erntezeitpunkt: 2-0 Wochen vor Golden Delicious

Frucht

Größe und Form: mittel

Grund- und Deckfarbe: dunkelrote

Anfälligkeit Berostung: geringe Berostung in Kelch und/oder Stielgrube (<5%)

Fruchtfleischfestigkeit: 5,9-6,8 kg/cm² zur Ernte

Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches: mittlere bis starke Oxidation

Zuckergehalt: 10,5-11,5 °Brix zur Ernte

Säuregehalt: 5,5-6,5 g/L MA zur Ernte

Spezifisches Gewicht: 0,82

Polyphenolgesamtgehalt¹: in der Schale: 323,9 ± 35,1 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 93,8 ± 15,3 mg Catechin/ 100 g FW

TAC¹: in der Schale: 382,9 ± 44,5 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 158,9 ± 18,8 mg Trolox/ 100 g FW

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

09.04.2026 - www.laimburg.it



Anthocyangehalt²: n. v.

Vitamin C¹: in der Schale: $7,2 \pm 1,8$ mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: $2,5 \pm 0,2$ mg/100 g FW

Pektine¹: im Fruchtfleisch: $1,3 \pm 0,1$ g/100g FW

Geschmack: n. v.

Lagerung: im Kühllager bis zu 2 Monate

Besonderheiten: n. v.

Saftherstellung

Ausbeute: mittlere Ausbeute

Stabilität der Farbe: starke Oxidation bei der Saftherstellung

Zuckergehalt: 10,2 °Brix

Säuregehalt: 4,5 g/L MA

pH Wert: 3,53

Polyphenolgesamtgehalt: $17,1 \pm 1,0$ mg Catechin/100 mL Saft

TAC: $26,2 \pm 1,5$ mg Trolox/100 mL Saft

Anthocyangehalt²: n. v.

Vitamin C: $0,82 \pm 0,00$ mg/L Saft

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

09.04.2026 - www.laimburg.it

