Sortenblatt

Jonagold

Herkunft

Golden Delicious x Jonathan, 1953 an der Experimental Station Geneva, New York, Vereinigte Staaten selektiert. Es gibt etliche Farbmutanten wie beispielsweise Wilmuta, Jonica, Jonabel, Jonagored, Rubinstar.



Synonyme

n. v.

Agronomisches Profil

Blüte: mittel, triploid
Wachstum: stark
Anfälligkeit: n. v.
Ertragsleistung: hoher Ertrag, neigt nicht zu Alternanz, neigt nicht zu Vorerntefruchtfall
Erntezeitpunkt: 4-2 Wochen vor Golden Delicious

Frucht

Größe und Form: sehr groß, breit kugel-kegelförmig, rechteckig
Grund- und Deckfarbe: grüne Grundfarbe; rote, marmorierte, verwaschene Deckfarbe; mittlerer Deckfarbenanteil (50 %)
Anfälligkeit Berostung: geringe Berostung in Kelch und/oder Stielgrube (<5%)
Fruchtfleischfestigkeit: 5,9-6,6 kg/cm² zur Ernte
Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches: mittlere bis starke Oxidation
Zuckergehalt: 12,0-13,5 °Brix zur Ernte
Säuregehalt: 3,8-5,1 g/L MA zur Ernte
Spezifisches Gewicht:
Polyphenolgesamtgehalt[1]: in der Schale: 208,8 ± 24,6 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 95,9 ± 9,4 mg Catechin/ 100 g FW
TAC[1]: in der Schale: 317,3 ± 35,2 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 195,2 ± 15,7 mg Trolox/ 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

Anthocyangehalt[2]: n. v.
Vitamin C[1]: in der Schale: 11,0 ± 3,5 mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: 1,8 ± 0,3 mg/100 g FW
Pektine[1]: im Fruchtfleisch: 0,8 ± 0,2 g/100g FW
Geschmack: n. v.
Lagerung: im Kühllager bis zu 2 Monate
Besonderheiten: n. v.

Saftherstellung

Ausbeute: gute Ausbeute
Stabilität der Farbe: mittlere Oxidation bei der Saftherstellung
Zuckergehalt: 13,5 °Brix
Säuregehalt: 4,9 g/L MA
pH Wert: 3,64
Polyphenolgesamtgehalt: 23,5 ± 0,8 mg Catechin/100 mL Saft
TAC: 35,5 ± 0,9 mg Trolox/100 mL Saft
Anthocyangehalt[2]: n. v.
Vitamin C: 1,77 ± 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