

# 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/cm<sup>2</sup> 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<sup>1</sup>:** in der Schale: 208,8 ± 24,6 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 95,9 ± 9,4 mg Catechin/ 100 g FW

**TAC<sup>1</sup>:** 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 Kühlager  
2 - nur bei rotfleischigen Sorten

26.12.2024 - [www.laimburg.it](http://www.laimburg.it)



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

**Vitamin C<sup>1</sup>:** in der Schale:  $11,0 \pm 3,5$  mg/100 g FW; im Fruchtfleisch:  $1,8 \pm 0,3$  mg/100 g FW

**Pektine<sup>1</sup>:** im Fruchtfleisch:  $0,8 \pm 0,2$  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:**  $23,5 \pm 0,8$  mg Catechin/100 mL Saft

**TAC:**  $35,5 \pm 0,9$  mg Trolox/100 mL Saft

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

**Vitamin C:**  $1,77 \pm 0,01$  mg/L Saft

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

26.12.2024 - [www.laimburg.it](http://www.laimburg.it)



Versuchszentrum  
Centro di Sperimentazione  
Research Centre  
**LAIMBURG**  
NATURE & SCIENCE: HAND IN HAND