

Sortenblatt

Kalterer Böhmer

Herkunft

Zufallssämling, vermutlich ein Sämling der Sorte Böhmer, im Südtiroler Obstbauggebiet entstanden und 1856 erstmals erwähnt, eine jener historischen Sorten, die für den Aufschwung des Obstbaues in Südtirol ab der Mitte des 19. Jahrhunderts eine maßgebliche Rolle spielten, war bis 1950 noch eine der Hauptsorten in Südtirol



Synonyme

Mantuaner, Apfel aus Mantua, Rosa Mantovana, Rosa di Caldaro

Agronomisches Profil

Blüte: mittel, diploid

Wachstum: mittel

Anfälligkeit: n. v.

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

Erntezeitpunkt: 0-2 Wochen nach Golden Delicious

Frucht

Größe und Form: klein, abgeplattet, abgeplattet kugelförmig

Grund- und Deckfarbe: grüngelbe Grundfarbe; rote, kompakte, gestreifte, verwaschene Deckfarbe; mittlerer Deckfarbenanteil (50 %)

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

Fruchtfleischfestigkeit: 6,7-7,3 kg/cm² zur Ernte

Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches: mittlere bis starke Oxidation

Zuckergehalt: 10,6-12,2 °Brix zur Ernte

Säuregehalt: 4,3-6,0 g/L MA zur Ernte

Spezifisches Gewicht:

Polyphenolgesamtgehalt¹: in der Schale: 237,3 ± 42,7 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 93,8 ± 4 mg Catechin/ 100 g FW

TAC¹: in der Schale: 297,6 ± 54,7 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 157,2 ± 4,3 mg Trolox/ 100 g FW

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

06.05.2026 - www.laimburg.it



Anthocyangehalt²: n. v.

Vitamin C¹: in der Schale: $14,6 \pm 4,2$ mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: $2,1 \pm 0,4$ mg/100 g FW

Pektine¹: im Fruchtfleisch: $1,3 \pm 0,2$ g/100g FW

Geschmack: n. v.

Lagerung: im Kühllager bis zu 2 Monate

Besonderheiten: n. v.

Saftherstellung

Ausbeute: gute Ausbeute

Stabilität der Farbe: starke Oxidation bei der Saftherstellung

Zuckergehalt: 10,7 °Brix

Säuregehalt: 3,8 g/L MA

pH Wert: 3,73

Polyphenolgesamtgehalt: $35,4 \pm 3,2$ mg Catechin/100 mL Saft

TAC: $55,0 \pm 1,3$ mg Trolox/100 mL Saft

Anthocyangehalt²: n. v.

Vitamin C: $1,73 \pm 0,01$ mg/L Saft

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

06.05.2026 - www.laimburg.it

