Sortenblatt

Kalterer Böhmer

Herkunft

Zufallssämling, vermutlich ein Sämling der Sorte Böhmer, im Südtiroler Obstbaugebiet 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:
Polyphenolgesamtgehalt[1]: in der Schale: 237,3 ± 42,7 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 93,8 ± 4 mg Catechin/ 100 g FW
TAC[1]: 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 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: 14,6 ± 4,2 mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: 2,1 ± 0,4 mg/100 g FW
Pektine[1]: im Fruchtfleisch: 1,3 ± 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 ± 3,2 mg Catechin/100 mL Saft
TAC: 55,0 ± 1,3 mg Trolox/100 mL Saft
Anthocyangehalt[2]: n. v.
Vitamin C: 1,73 ± 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