

# 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 Obstbaus 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/cm<sup>2</sup> 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<sup>1</sup>:** in der Schale:  $237,3 \pm 42,7$  mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch:  $93,8 \pm 4$  mg Catechin/ 100 g FW

**TAC<sup>1</sup>:** in der Schale:  $297,6 \pm 54,7$  mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch:  $157,2 \pm 4,3$  mg Trolox/ 100 g FW

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

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

**Vitamin C<sup>1</sup>:** in der Schale:  $14,6 \pm 4,2$  mg/100 g FW; im Fruchtfleisch:  $2,1 \pm 0,4$  mg/100 g FW

**Pektine<sup>1</sup>:** im Fruchtfleisch:  $1,3 \pm 0,2$  g/100g FW

**Geschmack:** n. v.

**Lagerung:** im Kühlager 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

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

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

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