

Sortenblatt

Kanada Renette

Herkunft

Zufallssämling, Ursprung unbekannt, wahrscheinlich in Frankreich oder England vor 1800 entstanden



Synonyme

Amerikanische Romanite, Butterapfel, Canada Blanc, Canadian Reinette, Dittrichs Prachtrenette, Englischer Kurzstiel, Harlemer Renette, Große Englische Renette (Württemberg), Große Goldrenette, Große Reinette d'Angleterre, Holländische Renette (Bayern), Januarea, Lederapfel, Mela Januarea, Murner Renette, Pariser Ramburrenette, Pomme de Bretagne, Pomme de Caen, Portugal Russet, Prachtrenette, Rabau (Elsaß), Reinette d'Andilly, Reinette du Canada Blanche, Reinette du Canada à Côtes, Reinette Grosse du Canada, Reinette Incomparable, Rostapfel, Rumelins Renette, Reinette Virginale, Renetta del Canada, Saint Helena Russet, Schmalzapfel, Sternrenette, Weiberrenette, Weiße Antillische Renette, Windsorrenette, Unvergleichliche Renette

Agronomisches Profil

Blüte: mittel, triploid

Wachstum: mittel

Anfälligkeit: n. v.

Ertragsleistung: mittlerer Ertrag, neigt zu Alternanz, neigt zu Vorerntefruchtfall

Erntezeitpunkt: 0-2 Wochen nach Golden Delicious

Frucht

Größe und Form: sehr groß, breit kugel-kegelförmig, abgeplattet, abgeplattet kugelförmig

Grund- und Deckfarbe: grüne Grundfarbe; orange, verwaschene Deckfarbe; geringer Deckfarbenanteil (25 %)

Anfälligkeit Berostung: Vollberostung

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

27.06.2026 - www.laimburg.it



Fruchtfleischfestigkeit: 8,9-9,6 kg/cm² zur Ernte

Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches: mittlere bis starke Oxidation

Zuckergehalt: 12,0-14,0 °Brix zur Ernte

Säuregehalt: 9,1-13,3 g/L MA zur Ernte

Spezifisches Gewicht: 0,84

Polyphenolgesamtgehalt¹: in der Schale: 250,2 ± 34,1 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 131,6 ± 7,9 mg Catechin/ 100 g FW

TAC¹: in der Schale: 568,7 ± 87,9 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 241,8 ± 14,6 mg Trolox/ 100 g FW

Anthocyangehalt²: n. v.

Vitamin C¹: in der Schale: 20,6 ± 3,9 mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: 4,4 ± 0,9 mg/100 g FW

Pektine¹: im Fruchtfleisch: 1,3 ± 0,1 g/100g FW

Geschmack: n. v.

Lagerung: im Kühllager bis zu 1 Monat

Besonderheiten: n. v.

Saftherstellung

Ausbeute: sehr geringe Ausbeute

Stabilität der Farbe: starke Oxidation bei der Saftherstellung

Zuckergehalt: 12,6 °Brix

Säuregehalt: 7,4 g/L MA

pH Wert: 3,48

Polyphenolgesamtgehalt: 49,7 ± 8,5 mg Catechin/100 mL Saft

TAC: 77,6 ± 0,5 mg Trolox/100 mL Saft

Anthocyangehalt²: n. v.

Vitamin C: 2,03 ± 0,01 mg/L Saft

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

27.06.2026 - www.laimburg.it

