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

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

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
Polyphenolgesamtgehalt[1]: in der Schale: 250,2 ± 34,1 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 131,6 ± 7,9 mg Catechin/ 100 g FW
TAC[1]: in der Schale: 568,7 ± 87,9 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 241,8 ± 14,6 mg Trolox/ 100 g FW
Anthocyangehalt[2]: n. v.
Vitamin C[1]: in der Schale: 20,6 ± 3,9 mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: 4,4 ± 0,9 mg/100 g FW
Pektine[1]: 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
Anthocyangehalt[2]: n. v.
Vitamin C: 2,03 ± 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