

Sortenblatt

Krippele Apfel

Herkunft

Kreuzung unbekannt, eine sehr alte Sorte, Datierung geht bis in die Römerzeit, wo Appius, von der Familie Claudia, die Sorte nach Italien gebracht haben soll, in Tirol wurde die Sorte unter dem Namen Krippele Apfel angebaut und wurde dort bereits im 16. Jahrhundert genannt



Synonyme

Api, Kleiner Api, Lady Apple, Pomme d'Api

Agronomisches Profil

Blüte: mittel, diploid

Wachstum: mittel

Anfälligkeit: n. v.

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

Erntezeitpunkt: 0-2 Wochen nach Golden Delicious

Frucht

Größe und Form: sehr klein, abgeplattet

Grund- und Deckfarbe: weisslich-grüne Grundfarbe; rote, gestreifte, verwaschene, geflammte Deckfarbe; mittlerer Deckfarbenanteil (50 %)

Anfälligkeit Berostung: keine Berostung

Fruchtfleischfestigkeit: 9,9-11,1 kg/cm² zur Ernte

Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches: n. v.

Zuckergehalt: 11,2-12,6 °Brix zur Ernte

Säuregehalt: 4,2-5,2 g/L MA zur Ernte

Spezifisches Gewicht: 0,87

Polyphenolgesamtgehalt¹: n. v.

TAC¹: n. v.

Anthocyangehalt²: n. v.

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

Vitamin C¹: n. v.

Pektine¹: n. v.

Geschmack: n. v.

Lagerung: n. v.

Besonderheiten: n. v.

Saftherstellung

Ausbeute: n. v.

Stabilität der Farbe: n. v.

Zuckergehalt: n. v.

Säuregehalt: n. v.

pH Wert: n. v.

Polyphenolgesamtgehalt: n. v.

TAC: n. v.

Anthocyangehalt²: n. v.

Vitamin C: n. v.

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

28.12.2025 - www.laimburg.it

