

# 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, geflammtedeckfarbe; mittlerer Deckfarbenanteil (50 %)

**Anfälligkeit Berostung:** keine Berostung

**Fruchtfleischfestigkeit:** 9,9-11,1 kg/cm<sup>2</sup> 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

**Polyphenolgesamtgehalt<sup>1</sup>:** n. v.

**TAC<sup>1</sup>:** n. v.

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

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

24.06.2026 - [www.laimburg.it](http://www.laimburg.it)



**Vitamin C<sup>1</sup>:** n. v.  
**Pektine<sup>1</sup>:** 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.  
**Anthocyangehalt<sup>2</sup>:** n. v.  
**Vitamin C:** n. v.

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

24.06.2026 - [www.laimburg.it](http://www.laimburg.it)

