

# Sortenblatt

## Bonita

### Herkunft

Topaz x Cripps Pink, am tschechischen Institut für experimentelle Botanik in Prag, Tschechien gezüchtet



### Synonyme

KSB 406/1

### Agronomisches Profil

**Blüte:** mittel, diploid

**Wachstum:** mittel

**Anfälligkeit:** n. v.

**Ertragsleistung:** hoher Ertrag, neigt nicht zu Alternanz, neigt nicht zu Vorerntefruchtfall

**Erntezeitpunkt:** 0-2 Wochen nach Golden Delicious

### Frucht

**Größe und Form:** mittel, rechteckig

**Grund- und Deckfarbe:** gelbe Grundfarbe; rote, kompakte Deckfarbe; hoher Deckfarbenanteil (75 %)

**Anfälligkeit Berostung:** geringe Berostung in Kelch und/oder Stielgrube (<5%)

**Fruchtfleischfestigkeit:** 7,8-8,3 kg/cm<sup>2</sup> zur Ernte

**Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches:** mittlere Oxidation

**Zuckergehalt:** 12,9-13,6 °Brix zur Ernte

**Säuregehalt:** 8,0-9,2 g/L MA zur Ernte

**Spezifisches Gewicht:** 0,84

**Polyphenolgesamtgehalt<sup>1</sup>:** in der Schale: 368,7 ± 48,4 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 105,4 ± 6,6 mg Catechin/ 100 g FW

**TAC<sup>1</sup>:** in der Schale: 437,4 ± 46,6 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 185,9 ± 12 mg Trolox/ 100 g FW

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

27.06.2026 - [www.laimburg.it](http://www.laimburg.it)



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

**Vitamin C<sup>1</sup>:** in der Schale:  $26,2 \pm 6,4$  mg/100 g FW; im Fruchtfleisch:  $2,2 \pm 0,4$  mg/100 g FW

**Pektine<sup>1</sup>:** im Fruchtfleisch:  $0,7 \pm 0,2$  g/100g FW

**Geschmack:** n. v.

**Lagerung:** im Kühllager bis zu 3 Monate

**Besonderheiten:** n. v.

## Saftherstellung

**Ausbeute:** mittlere Ausbeute

**Stabilität der Farbe:** geringe Oxidation nach der Dekantierung

**Zuckergehalt:** 12,6 °Brix

**Säuregehalt:** 6,6 g/L MA

**pH Wert:** 3,41

**Polyphenolgesamtgehalt:**  $41,3 \pm 0,7$  mg Catechin/100 mL Saft

**TAC:**  $63,2 \pm 0,5$  mg Trolox/100 mL Saft

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

**Vitamin C:**  $1,49 \pm 0,01$  mg/L Saft

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

27.06.2026 - [www.laimburg.it](http://www.laimburg.it)

