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/cm² 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

Polyphenolgesamtgehalt¹: in der Schale: 368,7 ± 48,4 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch:

105,4 ± 6,6 mg Catechin/ 100 g FW

TAC¹: 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

Anthocyangehalt²: n. v.

Vitamin C1: in der Schale: 26,2 ± 6,4 mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: 2,2 ± 0,4 mg/100 g FW

Pektine¹: im Fruchtfleisch: 0,7 ± 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 ± 0,7 mg Catechin/100 mL Saft

TAC: 63.2 ± 0.5 mg Trolox/100 mL Saft

Anthocyangehalt2: n. v.

Vitamin C: 1,49 ± 0,01 mg/L Saft



^{2 -} nur bei rotfleischigen Sorten



