Sortenblatt

Landsberger Renette

Herkunft

Zufallssämling, in den fünfziger Jahren des 19. Jahrhunderts von Burhardt in Landsberg an der Warthe im heutigen Polen gezogen



Synonyme

n. v.

Agronomisches Profil

Blüte: mittel, diploid
Wachstum: stark
Anfälligkeit: n. v.
Ertragsleistung: mittlerer Ertrag, neigt zu Alternanz, neigt zu Vorerntefruchtfall
Erntezeitpunkt: 4-2 Wochen vor Golden Delicious

Frucht

Größe und Form: sehr groß, breit kugel-kegelförmig, abgeplattet kugelförmig, kegelförmig
Grund- und Deckfarbe: grüngelbe Grundfarbe; orange, verwaschene Deckfarbe; geringer Deckfarbenanteil (25 %)
Anfälligkeit Berostung: leichte Berostung der Furcht
Fruchtfleischfestigkeit: 6,5-7,2 kg/cm² zur Ernte
Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches: n. v.
Zuckergehalt: 10,9-12,2 °Brix zur Ernte
Säuregehalt: 10,0-12,1 g/L MA zur Ernte
Spezifisches Gewicht:
Polyphenolgesamtgehalt[1]: n. v.
TAC[1]: n. v.
Anthocyangehalt[2]: n. v.

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
Investition in die Zukunft – Investiamo nel futuro
Autonome Provinz Bozen Südtirol – Provincia Autonoma di Bolzano Alto Adige
Versuchszentrum Centro di Sperimentazione Research Centre
LAIMBURG
NATURE & SCIENCE: HAND IN HAND

Vitamin C[1]: n. v.
Pektine[1]: 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[2]: n. v.
Vitamin C: n. v.

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