

Sortenblatt

Lb 17906

Herkunft

Topaz x Coop 38, 1999 am Versuchszentrum Laimburg, Italien gezüchtet, 2013 zum europäischen Sortenschutz angemeldet.



Synonyme

n. v.

Agronomisches Profil

Blüte: mittel

Wachstum: mittel

Anfälligkeit: resistent Schorfanfälligkeit

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

Erntezeitpunkt: 4-6 Wochen nach Golden Delicious

Frucht

Größe und Form: groß, abgeplattet kugelförmig

Grund- und Deckfarbe: grünelbe Grundfarbe; rote, verwaschene, geflammte Deckfarbe; hoher Deckfarbenanteil (75 %)

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

Fruchtfleischfestigkeit: 7,4-8,3 kg/cm² zur Ernte

Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches: mittlere Oxidation

Zuckergehalt: 11,6-13,0 °Brix zur Ernte

Säuregehalt: 6,7-8,0 g/L MA zur Ernte

Spezifisches Gewicht: 0,87

Polyphenolgesamtgehalt¹: in der Schale: 215,9 ± 25,4 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 65,4 ± 10 mg Catechin/ 100 g FW

TAC¹: in der Schale: 270,1 ± 42,1 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 159,3 ± 14,4 mg Trolox/ 100 g FW

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

11.05.2025 - www.laimburg.it



Anthocyangehalt²: n. v.

Vitamin C¹: in der Schale: $38,2 \pm 6,5$ mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: $2,1 \pm 0,3$ mg/100 g FW

Pektine¹: im Fruchtfleisch: $1,3 \pm 0,4$ g/100g FW

Geschmack: n. v.

Lagerung: im Kühllager bis zu 4 Monate

Besonderheiten: n. v.

Saftherstellung

Ausbeute: sehr geringe Ausbeute

Stabilität der Farbe: geringe Oxidation nach der Dekantierung

Zuckergehalt: 13,1 °Brix

Säuregehalt: 6,8 g/L MA

pH Wert: 3,25

Polyphenolgesamtgehalt: $41,3 \pm 0,8$ mg Catechin/100 mL Saft

TAC: $56,8 \pm 4,4$ mg Trolox/100 mL Saft

Anthocyangehalt²: n. v.

Vitamin C: $2,17 \pm 0,01$ mg/L Saft

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

11.05.2025 - www.laimburg.it

