Sortenblatt

Lureprec LUB A0905 Redlove® (Circe®)

Herkunft

Kreuzung unbekannt, von Markus Kobelt in der Schweiz gezüchtet

Synonyme

LUB A0905

Agronomisches Profil

Blüte: mittel, diploid
Wachstum: mittel
Anfälligkeit: resistent Schorfanfälligkeit
Ertragsleistung: geringer Ertrag, neigt nicht zu Alternanz, neigt nicht zu Vorerntefruchtfall
Erntezeitpunkt: 6-4 Wochen vor Golden Delicious

Frucht

Größe und Form: sehr klein, breit kugel-kegelförmig
Grund- und Deckfarbe: grüne Grundfarbe; violette, kompakte Deckfarbe; extrem hoher Deckfarbenanteil (100 %)
Anfälligkeit Berostung: keine Berostung
Fruchtfleischfestigkeit: 6,6-7,3 kg/cm² zur Ernte
Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches: keine bis sehr geringe Oxidation
Zuckergehalt: 11,3-12,5 °Brix zur Ernte
Säuregehalt: 11,2-14,5 g/L MA zur Ernte
Spezifisches Gewicht:
Polyphenolgesamtgehalt[1]: in der Schale: 234,8 ± 22,1 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 61,5 ± 6,1 mg Catechin/ 100 g FW
TAC[1]: in der Schale: 289,8 ± 25,0 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 110,2 ± 6,2 mg Trolox/ 100 g FW

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

Europäische Union / Unione europea
AUTONOME PROVINZ BOZEN SÜDTIROL / PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO ALTO ADIGE
Versuchszentrum Centro di Sperimentazione Research Centre LAIMBURG
NATURE & SCIENCE: HAND IN HAND

Anthocyangehalt[2]: 2,5 ± 0,1 mg Cyanidin 3-galactoside/ 100 g FW (nach 2-monatiger Lagerung)
Vitamin C[1]: in der Schale: 7,0 ± 2,5 mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: 2,1 ± 0,3 mg/100 g FW
Pektine[1]: im Fruchtfleisch: 1,4 ± 0,4 g/100g FW
Geschmack: n. v.
Lagerung: im Kühllager bis zu 1 Monat
Besonderheiten: rotes Fruchtfleisch, neigt zu Kälteschäden

Saftherstellung

Ausbeute: gute Ausbeute
Stabilität der Farbe: geringe Oxidation nach der Dekantierung
Zuckergehalt: 11,8 °Brix
Säuregehalt: 12,7 g/L MA
pH Wert: 3,2
Polyphenolgesamtgehalt: 20,7 ± 0,4 mg Catechin/100 mL Saft
TAC: 32,7 ± 0,6 mg Trolox/100 mL Saft
Anthocyangehalt[2]: 2,5 ± 0,1 mg Cyanidin 3-galactoside/ 100 mL Saft
Vitamin C: 1,86 ± 0,01 mg/L Saft

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