Sortenblatt

Luregust Redlove® (Calypso®)

Herkunft

Kreuzung unbekannt, von Markus Kobelt in der Schweiz gezüchtet



Synonyme

n. v.

Agronomisches Profil

Blüte: mittel, diploid
Wachstum: mittel
Anfälligkeit: resistent Schorfanfälligkeit
Ertragsleistung: geringer Ertrag, neigt nicht zu Alternanz, neigt zu Vorerntefruchtfall
Erntezeitpunkt: 2-0 Wochen vor Golden Delicious

Frucht

Größe und Form: klein, breit kugel-kegelförmig
Grund- und Deckfarbe: grüne Grundfarbe; dunkelrote, kompakte Deckfarbe; hoher Deckfarbenanteil (75 %)
Anfälligkeit Berostung: leichte Berostung der Furcht
Fruchtfleischfestigkeit: 9,2-10,1 kg/cm² zur Ernte
Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches: mittlere Oxidation
Zuckergehalt: 11,8-12,8 °Brix zur Ernte
Säuregehalt: 8,8-11,7 g/L MA zur Ernte
Spezifisches Gewicht: 0,84
Polyphenolgesamtgehalt[1]: in der Schale: 291,8 ± 36,2 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 98,1 ± 6,2 mg Catechin/ 100 g FW
TAC[1]: in der Schale: 347,2 ± 36,1 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 187,9 ± 9,7 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]: 15,3 ± 0,6 mg Cyanidin 3-galactoside/ 100 g FW (nach 2-monatiger Lagerung)
Vitamin C[1]: in der Schale: 8,6 ± 1,0 mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: 1,9 ± 0,2 mg/100 g FW
Pektine[1]: im Fruchtfleisch: 1,5 ± 0,8 g/100g FW
Geschmack: n. v.
Lagerung: im Kühllager bis zu 2 Monate
Besonderheiten: rotes Fruchtfleisch, neigt dazu im Lager morsch zu werden

Saftherstellung

Ausbeute: mittlere Ausbeute
Stabilität der Farbe: mittlere Oxidation bei der Saftherstellung
Zuckergehalt: 12,7 °Brix
Säuregehalt: 8,8 g/L MA
pH Wert: 3,36
Polyphenolgesamtgehalt: 34,0 ± 0,9 mg Catechin/100 mL Saft
TAC: 55,7 ± 1,8 mg Trolox/100 mL Saft
Anthocyangehalt[2]: 15,3 ± 0,6 mg Cyanidin 3-galactoside/ 100 mL Saft
Vitamin C: 2,04 ± 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