# Sortenblatt

# *Luresweet Redlove® (Odysso®)*

## 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:** groß, kegelförmig, stumpf kegelförmig
**Grund- und Deckfarbe:** violette, bräunliche, kompakte, geflammte Deckfarbe; extrem hoher Deckfarbenanteil (100 %)
**Anfälligkeit Berostung:** leichte Berostung der Furcht
**Fruchtfleischfestigkeit:** 7,7-8,9 kg/cm² zur Ernte
**Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches:** keine bis sehr geringe Oxidation
**Zuckergehalt:** 11,8-12,8 °Brix zur Ernte
**Säuregehalt:** 8,3-10,3 g/L MA zur Ernte
**Spezifisches Gewicht:** 0,79
**Polyphenolgesamtgehalt[1]:** in der Schale: 521,0 ± 57,5 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 180,2 ± 24,2 mg Catechin/ 100 g FW
**TAC[1]:** in der Schale: 572,1 ± 36,6 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 342,5 ± 57,8 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

**Anthocyangehalt²:** 23,7 ± 1,7 mg Cyanidin 3-galactoside/ 100 g FW (nach 2-monatiger Lagerung)
**Vitamin C¹:** in der Schale: 11,3 ± 2,2 mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: 1,0 ± 0,3 mg/100 g FW
**Pektine¹:** im Fruchtfleisch: 1,7 ± 0,4 g/100g FW
**Geschmack:** n. v.
**Lagerung:** im Kühllager bis zu 2 Monate
**Besonderheiten:** rotes Fruchtfleisch

## Saftherstellung

**Ausbeute:** sehr gute Ausbeute
**Stabilität der Farbe:** keine
**Zuckergehalt:** 13,1 °Brix
**Säuregehalt:** 7,3 g/L MA
**pH Wert:** 3,47
**Polyphenolgesamtgehalt:** 45,1 ± 2,3 mg Catechin/100 mL Saft
**TAC:** 77,6 ± 2,2 mg Trolox/100 mL Saft
**Anthocyangehalt²:** 23,7 ± 1,7 mg Cyanidin 3-galactoside/ 100 mL Saft
**Vitamin C:** 2,34 ± 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