Sortenblatt

Lurefresh LUB A2605 Redlove® (Era®)

Herkunft

Kreuzung unbekannt, von Markus Kobelt in der Schweiz gezüchtet

Synonyme

LUB A2605

Agronomisches Profil

Blüte: mittel, diploid
Wachstum: mittel
Anfälligkeit: resistent Schorfanfälligkeit
Ertragsleistung: geringer Ertrag, neigt zu Alternanz, neigt nicht zu Vorerntefruchtfall
Erntezeitpunkt: 4-2 Wochen vor Golden Delicious

Frucht

Größe und Form: klein, breit kugel-kegelförmig, abgeplattet kugelförmig
Grund- und Deckfarbe: violette, kompakte Deckfarbe; extrem hoher Deckfarbenanteil (100 %)
Anfälligkeit Berostung: leichte Berostung der Furcht
Fruchtfleischfestigkeit: 8,8-9,6 kg/cm² zur Ernte
Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches: mittlere Oxidation
Zuckergehalt: 11,0-12,9 °Brix zur Ernte
Säuregehalt: 11,0-13,5 g/L MA zur Ernte
Spezifisches Gewicht:
Polyphenolgesamtgehalt[1]: in der Schale: 380,5 ± 35,6 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 72,3 ± 4,2 mg Catechin/ 100 g FW
TAC[1]: in der Schale: 307,0 ± 47,4 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 149,7 ± 5,9 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]: 15,4 ± 0,4 mg Cyanidin 3-galactoside/ 100 g FW (nach 2-monatiger Lagerung)
Vitamin C[1]: in der Schale: 12,8 ± 1,6 mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: 3,7 ± 0,3 mg/100 g FW
Pektine[1]: im Fruchtfleisch: 0,7 ± 0,1 g/100g FW
Geschmack: n. v.
Lagerung: im Kühllager bis zu 1 Monat
Besonderheiten: rotes Fruchtfleisch, neigt zu Kälteschäden

Saftherstellung

Ausbeute: geringe Ausbeute
Stabilität der Farbe: geringe Oxidation nach der Dekantierung
Zuckergehalt: 12,5 °Brix
Säuregehalt: 10,1 g/L MA
pH Wert: 3,33
Polyphenolgesamtgehalt: 36,7 ± 0,6 mg Catechin/100 mL Saft
TAC: 53,9 ± 2,0 mg Trolox/100 mL Saft
Anthocyangehalt[2]: 15,4 ± 0,4 mg Cyanidin 3-galactoside/ 100 mL Saft
Vitamin C: 1,55 ± 0,01 mg/L Saft

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
Investition in die Zukunft – Investiamo nel futuro
Versuchszentrum Centro di Sperimentazione Research Centre
LAIMBURG
NATURE & SCIENCE: HAND IN HAND