

# Sortenblatt

## MC 38 Crimson Snow®

### Herkunft

Zufallssämling, von Allan McLean Ende der 90er Jahre in Australien gefunden



### Synonyme

n. v.

### Agronomisches Profil

**Blüte:** spät, diploid

**Wachstum:** mittel

**Anfälligkeit:** n. v.

**Ertragsleistung:** mittlerer Ertrag, neigt nicht zu Alternanz, neigt nicht zu Vorerntefruchtfall

**Erntezeitpunkt:** 6-8 Wochen nach Golden Delicious

### Frucht

**Größe und Form:** sehr groß, rechteckig

**Grund- und Deckfarbe:** grüne Grundfarbe; dunkelrote, kompakte, geflammte Deckfarbe; extrem hoher Deckfarbenanteil (100 %)

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

**Fruchtfleischfestigkeit:** 6,3-8,1 kg/cm<sup>2</sup> zur Ernte

**Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches:** mittlere Oxidation

**Zuckergehalt:** 12,7-14,7 °Brix zur Ernte

**Säuregehalt:** 5,6-6,4 g/L MA zur Ernte

**Spezifisches Gewicht:** 0,81

**Polyphenolgesamtgehalt<sup>1</sup>:** in der Schale: 338,2 ± 16,7 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 102,9 ± 4,6 mg Catechin/ 100 g FW

**TAC<sup>1</sup>:** in der Schale: 478,0 ± 44 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 164 ± 4,9 mg Trolox/ 100 g FW

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

15.10.2024 - [www.laimburg.it](http://www.laimburg.it)



**Anthocyangehalt<sup>2</sup>:** n. v.

**Vitamin C<sup>1</sup>:** in der Schale:  $56,0 \pm 3,2$  mg/100 g FW; im Fruchtfleisch:  $9,0 \pm 0,6$  mg/100 g FW

**Pektine<sup>1</sup>:** im Fruchtfleisch:  $2 \pm 0,5$  g/100g FW

**Geschmack:** n. v.

**Lagerung:** im Kühllager bis zu 3 Monate

**Besonderheiten:** n. v.

## Saftherstellung

**Ausbeute:** geringe Ausbeute

**Stabilität der Farbe:** starke Oxidation bei der Saftherstellung

**Zuckergehalt:** 11,9 °Brix

**Säuregehalt:** 4,1 g/L MA

**pH Wert:** 3,61

**Polyphenolgesamtgehalt:**  $25,2 \pm 1,0$  mg Catechin/100 mL Saft

**TAC:**  $43,4 \pm 0,6$  mg Trolox/100 mL Saft

**Anthocyangehalt<sup>2</sup>:** n. v.

**Vitamin C:**  $1,47 \pm 0,01$  mg/L Saft

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

15.10.2024 - [www.laimburg.it](http://www.laimburg.it)

