

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/cm² 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

Polyphenolgesamtgehalt¹: in der Schale: 338,2 ± 16,7 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 102,9 ± 4,6 mg Catechin/ 100 g FW

TAC¹: 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

17.06.2026 - www.laimburg.it



Anthocyangehalt²: n. v.

Vitamin C¹: in der Schale: $56,0 \pm 3,2$ mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: $9,0 \pm 0,6$ mg/100 g FW

Pektine¹: 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

Anthocyangehalt²: 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

17.06.2026 - www.laimburg.it

