Sortenblatt

Morgenduft

Herkunft

Zufallssämling, wurde 1849 in Ohio, USA gefunden, ab 1930 wurde die Sorte in Südtirol vermehrt angebaut und war in den 90er Jahren noch ein bedeutender Wirtschaftsapfel



Synonyme

Gillets Seedling, Imperatore, Rimskaia Krasvita, Rome Beauty

Agronomisches Profil

Blüte: spät, diploid Wachstum: stark Anfälligkeit: n. v.

Ertragsleistung: hoher Ertrag, neigt nicht zu Alternanz, neigt nicht zu Vorerntefruchtfall

Erntezeitpunkt: 2-4 Wochen nach Golden Delicious

Frucht

Größe und Form: sehr groß **Grund- und Deckfarbe:** rote

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

Fruchtfleischfestigkeit: 6,3-7,3 kg/cm² zur Ernte

Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches: mittlere Oxidation

Zuckergehalt: 11,0-11,5 °Brix zur Ernte **Säuregehalt:** 3,7-6,0 g/L MA zur Ernte

Spezifisches Gewicht: 0,79

Polyphenolgesamtgehalt¹: in der Schale: 413,4 ± 112,3 mg Catechin/ 100 g FW; im

Fruchtfleisch: 93,4 ± 8,6 mg Catechin/ 100 g FW

TAC1: in der Schale: 672,7 ± 158,3 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 184,7 ± 12,5 mg Trolox/

100 g FW





^{1 -} nach 2-monatiger Lagerung im normalen Kühllager

^{2 -} nur bei rotfleischigen Sorten

Anthocyangehalt²: n. v.

Vitamin C1: in der Schale: 19,9 ± 5,9 mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: 1,7 ± 0,3 mg/100 g FW

Pektine1: im Fruchtfleisch: 0,9 ± 0,4 g/100g FW

Geschmack: n. v.

Lagerung: im Kühllager bis zu 2 Monate

Besonderheiten: n. v.

Saftherstellung

Ausbeute: sehr geringe Ausbeute

Stabilität der Farbe: mittlere Oxidation bei der Saftherstellung

Zuckergehalt: 12,4 °Brix Säuregehalt: 4,7 g/L MA

pH Wert: 3,68

Polyphenolgesamtgehalt: 36,3 ± 3,1 mg Catechin/100 mL Saft

TAC: 31.7 ± 9.3 mg Trolox/100 mL Saft

Anthocyangehalt2: n. v.

Vitamin C: 1,88 ± 0,03 mg/L Saft



^{2 -} nur bei rotfleischigen Sorten



