

# Sortenblatt

## Nicoter Kanzi®

### Herkunft

Gala x Braeburn, 1993 in Belgien gekreuzt,  
Sorteninhaber Better3Fruit



### Synonyme

n. v.

### Agronomisches Profil

**Blüte:** früh, diploid

**Wachstum:** mittel

**Anfälligkeit:** n. v.

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

**Erntezeitpunkt:** 2-0 Wochen vor Golden Delicious

### Frucht

**Größe und Form:** mittel, kegelförmig

**Grund- und Deckfarbe:** grüngelbe Grundfarbe; rote, kompakte, verwaschene Deckfarbe; hoher Deckfarbenanteil (75 %)

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

**Fruchtfleischfestigkeit:** 7,2-8,4 kg/cm<sup>2</sup> zur Ernte

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

**Zuckergehalt:** 12,0-13,5 °Brix zur Ernte

**Säuregehalt:** 5,6-8,4 g/L MA zur Ernte

**Spezifisches Gewicht:** 0,9

**Polyphenolgesamtgehalt<sup>1</sup>:** in der Schale: 270,2 ± 23,6 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 55,9 ± 5,3 mg Catechin/ 100 g FW

**TAC<sup>1</sup>:** in der Schale: 416,3 ± 80,2 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 134,5 ± 9,9 mg Trolox/ 100 g FW

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

26.05.2026 - [www.laimburg.it](http://www.laimburg.it)



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

**Vitamin C<sup>1</sup>:** in der Schale:  $23,0 \pm 4,2$  mg/100 g FW; im Fruchtfleisch:  $4,2 \pm 0,3$  mg/100 g FW

**Pektine<sup>1</sup>:** im Fruchtfleisch:  $0,7 \pm 0,2$  g/100g FW

**Geschmack:** n. v.

**Lagerung:** im Kühllager bis zu 5 Monate

**Besonderheiten:** neigt zu Stippe

## Saftherstellung

**Ausbeute:** gute Ausbeute

**Stabilität der Farbe:** geringe Oxidation nach der Dekantierung

**Zuckergehalt:** 11,7 °Brix

**Säuregehalt:** 4,7 g/L MA

**pH Wert:** 3,52

**Polyphenolgesamtgehalt:**  $17,1 \pm 0,3$  mg Catechin/100 mL Saft

**TAC:**  $29,4 \pm 0,8$  mg Trolox/100 mL Saft

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

**Vitamin C:**  $1,82 \pm 0,01$  mg/L Saft

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

26.05.2026 - [www.laimburg.it](http://www.laimburg.it)



Versuchszentrum  
Centro di Sperimentazione  
Research Centre  
**LAIMBURG**  
NATURE & SCIENCE: HAND IN HAND