

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/cm² 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

Polyphenolgesamtgehalt¹: in der Schale: 270,2 ± 23,6 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 55,9 ± 5,3 mg Catechin/ 100 g FW

TAC¹: 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

17.06.2026 - www.laimburg.it



Anthocyangehalt²: n. v.

Vitamin C¹: in der Schale: $23,0 \pm 4,2$ mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: $4,2 \pm 0,3$ mg/100 g FW

Pektine¹: 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

Anthocyangehalt²: 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

17.06.2026 - www.laimburg.it

