

Sortenblatt

Orion

Herkunft

Golden Delicious x Ottawa, Institut für experimentelle Botanik, Prag, Tschechische Republik



Synonyme

n. v.

Agronomisches Profil

Blüte: mittel, triploid

Wachstum: mittel

Anfälligkeit: resistent Schorfanfälligkeit

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

Erntezeitpunkt: 2-0 Wochen vor Golden Delicious

Frucht

Größe und Form: sehr groß, abgeplattet kugelförmig

Grund- und Deckfarbe: grüngelbe Grundfarbe; keine

Anfälligkeit Berostung: stärkere Berostung der Frucht

Fruchtfleischfestigkeit: 5,8-7,0 kg/cm² zur Ernte

Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches: mittlere Oxidation

Zuckergehalt: 13,0-14,9 °Brix zur Ernte

Säuregehalt: 6,7-8,1 g/L MA zur Ernte

Spezifisches Gewicht: 0,81

Polyphenolgesamtgehalt¹: in der Schale: 272,4 ± 48,5 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 60,8 ± 18,7 mg Catechin/ 100 g FW

TAC¹: in der Schale: 313,6 ± 72,0 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 147,2 ± 25,4 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: $21,8 \pm 5,1$ mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: $2,2 \pm 0,7$ mg/100 g FW

Pektine¹: im Fruchtfleisch: $1,1 \pm 0,4$ g/100g FW

Geschmack: n. v.

Lagerung: im Kühllager bis zu 2 Monate

Besonderheiten: neigt zu Stippe

Saftherstellung

Ausbeute: sehr geringe Ausbeute

Stabilität der Farbe: geringe Oxidation bei der Saftherstellung

Zuckergehalt: 13,5 °Brix

Säuregehalt: 5,8 g/L MA

pH Wert: 3,48

Polyphenolgesamtgehalt: $28,4 \pm 0,8$ mg Catechin/100 mL Saft

TAC: $40,6 \pm 1,3$ mg Trolox/100 mL Saft

Anthocyangehalt²: n. v.

Vitamin C: $5,14 \pm 0,01$ mg/L Saft

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

17.06.2026 - www.laimburg.it

