## **Sortenblatt**

# Orion

#### Herkunft

Golden Delicious x Otawa, 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





<sup>1 -</sup> nach 2-monatiger Lagerung im normalen Kühllager

<sup>2 -</sup> nur bei rotfleischigen Sorten

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

Vitamin C1: in der Schale: 21,8 ± 5,1 mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: 2,2 ± 0,7 mg/100 g FW

**Pektine¹:** im Fruchtfleisch: 1,1 ± 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 ± 0,8 mg Catechin/100 mL Saft

**TAC:** 40,6 ± 1,3 mg Trolox/100 mL Saft

Anthocyangehalt2: n. v.

**Vitamin C:** 5,14 ± 0,01 mg/L Saft



<sup>2 -</sup> nur bei rotfleischigen Sorten



