

# Sortenblatt

## Osnabrücker Renette

### Herkunft

Kreuzung unbekannt, stammt aus der Gegend von Osnabrück-Hannover, Deutschland und ist bereits seit dem 19. Jahrhundert bekannt.



### Synonyme

Graue Osnabrücker Renette, Reinette d'Osnabruck

### Agronomisches Profil

**Blüte:** mittel, triploid

**Wachstum:** mittel

**Anfälligkeit:** n. v.

**Ertragsleistung:** mittlerer Ertrag, neigt zu Alternanz, neigt zu Vorerntefruchtfall

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

### Frucht

**Größe und Form:** mittel, breit kugel-kegelförmig

**Grund- und Deckfarbe:** grüne Grundfarbe; rote, geflammte Deckfarbe; geringer Deckfarbenanteil (25 %)

**Anfälligkeit Berostung:** Vollberostung

**Fruchtfleischfestigkeit:** 7,4-7,9 kg/cm<sup>2</sup> zur Ernte

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

**Zuckergehalt:** 13,1-16,0 °Brix zur Ernte

**Säuregehalt:** 10,5-15,0 g/L MA zur Ernte

**Spezifisches Gewicht:** 0,82

**Polyphenolgesamtgehalt<sup>1</sup>:** in der Schale: 511,7 ± 74,8 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 224,6 ± 43,2 mg Catechin/ 100 g FW

**TAC<sup>1</sup>:** in der Schale: 676,3 ± 62,1 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 369,6 ± 57,5 mg Trolox/ 100 g FW

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

17.06.2026 - [www.laimburg.it](http://www.laimburg.it)



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

**Vitamin C<sup>1</sup>:** in der Schale:  $14,1 \pm 2,4$  mg/100 g FW; im Fruchtfleisch:  $6,3 \pm 1,0$  mg/100 g FW

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

**Geschmack:** n. v.

**Lagerung:** im Kühllager bis zu 2 Monate

**Besonderheiten:** n. v.

## Saftherstellung

**Ausbeute:** gute Ausbeute

**Stabilität der Farbe:** starke Oxidation bei der Saftherstellung

**Zuckergehalt:** 12,8 °Brix

**Säuregehalt:** 11,5 g/L MA

**pH Wert:** 3,17

**Polyphenolgesamtgehalt:**  $60,6 \pm 1,4$  mg Catechin/100 mL Saft

**TAC:**  $98,2 \pm 3,1$  mg Trolox/100 mL Saft

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

**Vitamin C:**  $3,78 \pm 0,01$  mg/L Saft

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

17.06.2026 - [www.laimburg.it](http://www.laimburg.it)

