

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/cm² 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

Polyphenolgesamtgehalt¹: in der Schale: 511,7 ± 74,8 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 224,6 ± 43,2 mg Catechin/ 100 g FW

TAC¹: 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

15.10.2024 - www.laimburg.it



Anthocyangehalt²: n. v.

Vitamin C¹: in der Schale: $14,1 \pm 2,4$ mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: $6,3 \pm 1,0$ mg/100 g FW

Pektine¹: 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

Anthocyangehalt²: 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

15.10.2024 - www.laimburg.it

