Sortenblatt

Pinova

Herkunft

Clivia x Golden Delicious, Kreuzung aus dem Jahr 1986 Institut für Obstforschung, Dresden-Pillnitz, Deutschland. Die bekannteste Farbmutante ist RoHo 3615



Synonyme

n. v.

Agronomisches Profil

Blüte: mittel, diploid Wachstum: mittel Anfälligkeit: n. v.

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

Erntezeitpunkt: 4-2 Wochen vor Golden Delicious

Frucht

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

Grund- und Deckfarbe: gelbe Grundfarbe; rote, verwaschene, geflammte Deckfarbe; hoher

Deckfarbenanteil (75 %)

Anfälligkeit Berostung: leichte Berostung der Furcht Fruchtfleischfestigkeit: 6,8-8,0 kg/cm² zur Ernte

Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches: mittlere bis starke Oxidation

Zuckergehalt: 13,0-14,8 °Brix zur Ernte **Säuregehalt:** 6,0-8,5 g/L MA zur Ernte

Spezifisches Gewicht: 0.8

Polyphenolgesamtgehalt¹: in der Schale: 275,3 ± 92,7 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch:

72,0 ± 31,9 mg Catechin/ 100 g FW

TAC1: in der Schale: 304,8 ± 35,1 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 153,4 ± 41,9 mg Trolox/

100 g FW





^{1 -} nach 2-monatiger Lagerung im normalen Kühllager

^{2 -} nur bei rotfleischigen Sorten

Anthocyangehalt²: n. v.

Vitamin C1: in der Schale: 6,5 ± 2,5 mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: 1,0 ± 0,4 mg/100 g FW

Pektine¹: im Fruchtfleisch: 1,2 ± 0,2 g/100g FW

Geschmack: n. v.

Lagerung: im Kühllager bis zu 4 Monate

Besonderheiten: n. v.

Saftherstellung

Ausbeute: mittlere Ausbeute

Stabilität der Farbe: mittlere Oxidation bei der Saftherstellung

Zuckergehalt: 11,8 °Brix Säuregehalt: 4,1 g/L MA

pH Wert: 3,71

Polyphenolgesamtgehalt: 16,0 ± 0,5 mg Catechin/100 mL Saft

TAC: $25.3 \pm 0.3 \text{ mg Trolox}/100 \text{ mL Saft}$

Anthocyangehalt2: n. v.

Vitamin C: 1,48 ± 0,01 mg/L Saft



^{2 -} nur bei rotfleischigen Sorten



