

# 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/cm<sup>2</sup> 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

**Polyphenolgesamtgehalt<sup>1</sup>:** in der Schale: 275,3 ± 92,7 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 72,0 ± 31,9 mg Catechin/ 100 g FW

**TAC<sup>1</sup>:** 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

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



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

**Vitamin C<sup>1</sup>:** in der Schale:  $6,5 \pm 2,5$  mg/100 g FW; im Fruchtfleisch:  $1,0 \pm 0,4$  mg/100 g FW

**Pektine<sup>1</sup>:** im Fruchtfleisch:  $1,2 \pm 0,2$  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:**  $16,0 \pm 0,5$  mg Catechin/100 mL Saft

**TAC:**  $25,3 \pm 0,3$  mg Trolox/100 mL Saft

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

**Vitamin C:**  $1,48 \pm 0,01$  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)

