

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

15.10.2024 - www.laimburg.it



Anthocyangehalt²: n. v.

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

Pektine¹: 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

Anthocyangehalt²: 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

15.10.2024 - www.laimburg.it

