

Sortenblatt

Pixi Seam

Herkunft

Kreuzung unbekannt, Promo Fruit AG, Rafz, Schweiz



Synonyme

n. v.

Agronomisches Profil

Blüte: mittel, diploid

Wachstum: mittel

Anfälligkeit: n. v.

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

Erntezeitpunkt: 4-2 Wochen vor Golden Delicious

Frucht

Größe und Form: mittel, breit kugel-kegelförmig

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

Anfälligkeit Berostung: leichte Berostung der Furcht

Fruchtfleischfestigkeit: 8,0-9,0 kg/cm² zur Ernte

Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches: keine bis sehr geringe Oxidation

Zuckergehalt: 11,9-13,9 °Brix zur Ernte

Säuregehalt: 9,6-10,3 g/L MA zur Ernte

Spezifisches Gewicht:

Polyphenolgesamtgehalt¹: in der Schale: 174,8 ± 59,6 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 48,2 ± 8,3 mg Catechin/ 100 g FW

TAC¹: in der Schale: 187,9 ± 64,3 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 122,3 ± 9,7 mg Trolox/ 100 g FW

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

08.12.2025 - www.laimburg.it

Anthocyangehalt²: $1,5 \pm 0,1$ mg Cyanidin 3-galactoside/ 100 g FW (nach 2-monatiger Lagerung)

Vitamin C¹: in der Schale: $15,6 \pm 4,0$ mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: $5,4 \pm 0,6$ mg/100 g FW

Pektine¹: im Fruchtfleisch: $0,7 \pm 0,2$ g/100g FW

Geschmack: n. v.

Lagerung: im Kühllager bis zu 3 Monate

Besonderheiten: neigt zu Stippe

Saftherstellung

Ausbeute: sehr gute Ausbeute

Stabilität der Farbe: mittlere Oxidation nach der Dekantierung

Zuckergehalt: 12,3 °Brix

Säuregehalt: 7,9 g/L MA

pH Wert: 3,42

Polyphenolgesamtgehalt: $18,4 \pm 0,3$ mg Catechin/100 mL Saft

TAC: $28,2 \pm 1,3$ mg Trolox/100 mL Saft

Anthocyangehalt²: $1,5 \pm 0,1$ mg Cyanidin 3-galactoside/ 100 mL Saft

Vitamin C: $1,94 \pm 0,01$ mg/L Saft