

# 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/cm<sup>2</sup> 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:**

**Polyphenolgesamtgehalt<sup>1</sup>:** in der Schale: 174,8 ± 59,6 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 48,2 ± 8,3 mg Catechin/ 100 g FW

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

30.12.2024 - [www.laimburg.it](http://www.laimburg.it)



**Anthocyangehalt<sup>2</sup>:** 1,5 ± 0,1 mg Cyanidin 3-galactoside/ 100 g FW (nach 2-monatiger Lagerung)

**Vitamin C<sup>1</sup>:** in der Schale: 15,6 ± 4,0 mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: 5,4 ± 0,6 mg/100 g FW

**Pektine<sup>1</sup>:** im Fruchtfleisch: 0,7 ± 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 ± 0,3 mg Catechin/100 mL Saft

**TAC:** 28,2 ± 1,3 mg Trolox/100 mL Saft

**Anthocyangehalt<sup>2</sup>:** 1,5 ± 0,1 mg Cyanidin 3-galactoside/ 100 mL Saft

**Vitamin C:** 1,94 ± 0,01 mg/L Saft

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

30.12.2024 - [www.laimburg.it](http://www.laimburg.it)



Versuchszentrum  
Centro di Sperimentazione  
Research Centre  
**LAIMBURG**  
NATURE & SCIENCE: HAND IN HAND