

# 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:  $174,8 \pm 59,6$  mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch:  $48,2 \pm 8,3$  mg Catechin/ 100 g FW

**TAC<sup>1</sup>:** in der Schale:  $187,9 \pm 64,3$  mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch:  $122,3 \pm 9,7$  mg Trolox/ 100 g FW

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

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

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

**Pektine<sup>1</sup>:** 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

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

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

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