Sortenblatt

Rafzubin Rubinette®

Herkunft

Golden Delicious x Cox`s Orange Pippin (wahrscheinlich), von Walter Hauenstein in Rafz, Schweiz gezüchtet



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: klein

Grund- und Deckfarbe: orange

Anfälligkeit Berostung: stärkere Berostung der Frucht

Fruchtfleischfestigkeit: 7,0-8,3 kg/cm² zur Ernte

Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches: mittlere Oxidation

Zuckergehalt: 14,4-15,7 °Brix zur Ernte **Säuregehalt:** 2,6-3,9 g/L MA zur Ernte

Spezifisches Gewicht: 0,81

Polyphenolgesamtgehalt¹: in der Schale: 132,8 ± 56,6 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch:

119,5 ± 41,7 mg Catechin/ 100 g FW

TAC1: in der Schale: 228,9 ± 41,9 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 259,5 ± 71,3 mg Trolox/

100 g FW





^{1 -} nach 2-monatiger Lagerung im normalen Kühllager

^{2 -} nur bei rotfleischigen Sorten

Anthocyangehalt²: n. v.

Vitamin C1: in der Schale: 11,5 ± 3,3 mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: 3,4 ± 0,9 mg/100 g FW

Pektine¹: im Fruchtfleisch: 2,0 ± 0,3 g/100g FW

Geschmack: n. v.

Lagerung: im Kühllager bis zu 3 Monate

Besonderheiten: n. v.

Saftherstellung

Ausbeute: geringe Ausbeute

Stabilität der Farbe: geringe Oxidation nach der Dekantierung

Zuckergehalt: 14 °Brix Säuregehalt: 5,5 g/L MA

pH Wert: 3,56

Polyphenolgesamtgehalt: 21,0 ± 0,8 mg Catechin/100 mL Saft

TAC: 36.4 ± 0.8 mg Trolox/100 mL Saft

Anthocyangehalt²: n. v.

Vitamin C: 1,78 ± 0,03 mg/L Saft



^{2 -} nur bei rotfleischigen Sorten



