

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

26.05.2026 - www.laimburg.it



Anthocyangehalt²: n. v.

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

Pektine¹: im Fruchtfleisch: $2,0 \pm 0,3$ 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: $21,0 \pm 0,8$ mg Catechin/100 mL Saft

TAC: $36,4 \pm 0,8$ mg Trolox/100 mL Saft

Anthocyangehalt²: n. v.

Vitamin C: $1,78 \pm 0,03$ mg/L Saft

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

26.05.2026 - www.laimburg.it

