Sortenblatt

Red Delicious Standard

Herkunft

Zufallssämling, vermutlich ein Sämling der Sorte Gelber Bellefleur, von Jesse Hiatt in Iowa, USA 1872 gefunden. Es gibt eine Vielzahl an Mutanten bei denen der Farbanteil oder die Länge der Internodien (Spurtypen) verändert ist.



Synonyme

n. v.

Agronomisches Profil

Blüte: mittel, diploid Wachstum: mittel Anfälligkeit: n. v.

Ertragsleistung: mittlerer Ertrag, neigt zu Alternanz, neigt zu Vorerntefruchtfall

Erntezeitpunkt: 4-2 Wochen vor Golden Delicious

Frucht

Größe und Form: groß, rechteckig kegelförmig, rechteckig mit Taille

Grund- und Deckfarbe: weisllich-gelbe Grundfarbe; violette, kompakte Deckfarbe; extrem hoher

Deckfarbenanteil (100 %)

Anfälligkeit Berostung: keine Berostung

Fruchtfleischfestigkeit: 7,2-8,2 kg/cm² zur Ernte

Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches: mittlere Oxidation

Zuckergehalt: 11,3-12,5 °Brix zur Ernte **Säuregehalt:** 2,7-3,6 g/L MA zur Ernte

Spezifisches Gewicht:

Polyphenolgesamtgehalt¹: in der Schale: 534,5 ± 19,6 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch:

105,1 ± 10,4 mg Catechin/ 100 g FW

TAC¹: in der Schale: 540,3 ± 33,9 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 198,6 ± 15,4 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: 7,1 ± 0,7 mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: 1,3 ± 0,3 mg/100 g FW

Pektine¹: im Fruchtfleisch: 0,8 ± 0,2 g/100g FW

Geschmack: n. v.

Lagerung: im Kühllager bis zu 3 Monate

Besonderheiten: n. v.

Saftherstellung

Ausbeute: mittlere Ausbeute

Stabilität der Farbe: starke Oxidation bei der Saftherstellung

Zuckergehalt: 12,3 °Brix **Säuregehalt:** 2,6 g/L MA

pH Wert: 3,95

Polyphenolgesamtgehalt: 41,4 ± 0,7 mg Catechin/100 mL Saft

TAC: 59,6 ± 1,1 mg Trolox/100 mL Saft

Anthocyangehalt2: n. v.

Vitamin C: 1,18 ± 0,01 mg/L Saft



^{2 -} nur bei rotfleischigen Sorten



