

# 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:** weislich-gelbe Grundfarbe; violette, kompakte Deckfarbe; extrem hoher Deckfarbenanteil (100 %)

**Anfälligkeit Berostung:** keine Berostung

**Fruchtfleischfestigkeit:** 7,2-8,2 kg/cm<sup>2</sup> 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:**

**Polyphenolgesamtgehalt<sup>1</sup>:** in der Schale: 534,5 ± 19,6 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 105,1 ± 10,4 mg Catechin/ 100 g FW

**TAC<sup>1</sup>:** 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 Kühlager  
2 - nur bei rotfleischigen Sorten

26.05.2026 - [www.laimburg.it](http://www.laimburg.it)



**Anthocyangehalt<sup>2</sup>:** n. v.

**Vitamin C<sup>1</sup>:** in der Schale:  $7,1 \pm 0,7$  mg/100 g FW; im Fruchtfleisch:  $1,3 \pm 0,3$  mg/100 g FW

**Pektine<sup>1</sup>:** im Fruchtfleisch:  $0,8 \pm 0,2$  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:**  $41,4 \pm 0,7$  mg Catechin/100 mL Saft

**TAC:**  $59,6 \pm 1,1$  mg Trolox/100 mL Saft

**Anthocyangehalt<sup>2</sup>:** n. v.

**Vitamin C:**  $1,18 \pm 0,01$  mg/L Saft

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

26.05.2026 - [www.laimburg.it](http://www.laimburg.it)

