

Sortenblatt

Ribston Pepping

Herkunft

Zufallsämling, vermutlich einer französische Sorte, Sorte stammt aus England (Schloss Ribston) und ist dort schon lange vor 1800 bekannt



Synonyme

Englische Granatrenette, Essex Pippin, Formosa Pippin, Gestreifte Goldrenette, Glory of York, Goldmohr, Goldrabau, Goldrenette, Granatrenette, Kaiserrenette, Lederapfel, Muskatrenette, Nonpareille, Reinette Grenade Anglaise, Ribstoner Pepping, Ribston Pippin, Travers Apple, Travers Renette

Agronomisches Profil

Blüte: mittel, triploid

Wachstum: mittel

Anfälligkeit: n. v.

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

Erntezeitpunkt: 4-2 Wochen vor Golden Delicious

Frucht

Größe und Form: mittel, breit kugel-kegelförmig, abgeplattet kugelförmig

Grund- und Deckfarbe: grüngelbe Grundfarbe; rote, verwaschene, geflammte Deckfarbe; mittlerer Deckfarbenanteil (50 %)

Anfälligkeit Berostung: Vollberostung

Fruchtfleischfestigkeit: 9,0-10,5 kg/cm² zur Ernte

Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches: n. v.

Zuckergehalt: 13,5-15,0 °Brix zur Ernte

Säuregehalt: 7,7-9,7 g/L MA zur Ernte

Spezifisches Gewicht: 0,83

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

17.06.2026 - www.laimburg.it



Polyphenolgesamtgehalt¹: n. v.

TAC¹: n. v.

Anthocyangehalt²: n. v.

Vitamin C¹: n. v.

Pektine¹: n. v.

Geschmack: n. v.

Lagerung: n. v.

Besonderheiten: n. v.

Saftherstellung

Ausbeute: n. v.

Stabilität der Farbe: n. v.

Zuckergehalt: n. v.

Säuregehalt: n. v.

pH Wert: n. v.

Polyphenolgesamtgehalt: n. v.

TAC: n. v.

Anthocyangehalt²: n. v.

Vitamin C: n. v.

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

17.06.2026 - www.laimburg.it

