

Sortenblatt

RM-1 Red Moon®

Herkunft

Kreuzung unbekannt, von Jean Luc Carriere gezüchtet



Synonyme

n. v.

Agronomisches Profil

Blüte: spät

Wachstum: gering

Anfälligkeit: n. v.

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

Erntezeitpunkt: 2-4 Wochen nach Golden Delicious

Frucht

Größe und Form: groß, breit kugel-kegelförmig

Grund- und Deckfarbe: bräunliche, kompakte Deckfarbe; extrem hoher Deckfarbenanteil (100 %)

Anfälligkeit Berostung: leichte Berostung der Furcht

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

Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches: keine bis sehr geringe Oxidation

Zuckergehalt: 12,4-15,0 °Brix zur Ernte

Säuregehalt: 12,4-14,7 g/L MA zur Ernte

Spezifisches Gewicht: 0,82

Polyphenolgesamtgehalt¹: in der Schale: 399,9 ± 103 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 201,8 ± 50,2 mg Catechin/ 100 g FW

TAC¹: in der Schale: 400,8 ± 56 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 352,8 ± 66,1 mg Trolox/ 100 g FW

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

17.06.2026 - www.laimburg.it



Anthocyangehalt²: 12,0 ± 0,4 mg Cyanidin 3-galactoside/ 100 g FW (nach 2-monatiger Lagerung)

Vitamin C¹: in der Schale: 12,7 ± 1,7 mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: 2,5 ± 0,3 mg/100 g FW

Pektine¹: im Fruchtfleisch: 3,7 ± 0,7 g/100g FW

Geschmack: n. v.

Lagerung: im Kühllager bis zu 2 Monate

Besonderheiten: n. v.

Saftherstellung

Ausbeute: gute Ausbeute

Stabilität der Farbe: mittlere Oxidation nach der Dekantierung

Zuckergehalt: 13,4 °Brix

Säuregehalt: 10,4 g/L MA

pH Wert: 3,32

Polyphenolgesamtgehalt: 50,5 ± 1,3 mg Catechin/100 mL Saft

TAC: 82,6 ± 2,3 mg Trolox/100 mL Saft

Anthocyangehalt²: 12,0 ± 0,4 mg Cyanidin 3-galactoside/ 100 mL Saft

Vitamin C: 3,09 ± 0,01 mg/L Saft

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

17.06.2026 - www.laimburg.it

