

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: $399,9 \pm 103$ mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: $201,8 \pm 50,2$ mg Catechin/ 100 g FW

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

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

21.12.2025 - www.laimburg.it

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

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

Pektine¹: im Fruchtfleisch: $3,7 \pm 0,7$ 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: $50,5 \pm 1,3$ mg Catechin/100 mL Saft

TAC: $82,6 \pm 2,3$ mg Trolox/100 mL Saft

Anthocyangehalt²: $12,0 \pm 0,4$ mg Cyanidin 3-galactoside/ 100 mL Saft

Vitamin C: $3,09 \pm 0,01$ mg/L Saft

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