## 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



<sup>2 -</sup> nur bei rotfleischigen Sorten





**Anthocyangehalt<sup>2</sup>:** 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

Anthocyangehalt<sup>2</sup>: 12,0 ± 0,4 mg Cyanidin 3-galactoside/ 100 mL Saft

**Vitamin C:** 3,09 ± 0,01 mg/L Saft



<sup>2 -</sup> nur bei rotfleischigen Sorten



