### Sortenblatt

# Roter Herbstkalvill

#### Herkunft

Kreuzung unbekannt, die Sorte stammt aus Auvergne, Frankreich und wurde 1670 erstmals beschrieben



### **Synonyme**

Blutapfel, Brautapfel, Calville Rouge d'Automne, Dörroden, Edelkönig, Erdbeerapfel, Flambaux, Fürstenblut, Himbeerapfel, Jungfernapfel, Kirschapfel, Red Autumn Calville, Rosenapfel, Roter Kardinal, Roter Paradiesapfel

## **Agronomisches Profil**

Blüte: mittel, diploid Wachstum: stark Anfälligkeit: n. v.

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

Erntezeitpunkt: 8-6 Wochen vor Golden Delicious

#### **Frucht**

Größe und Form: mittel, breit kugel-kegelförmig

Grund- und Deckfarbe: grüne Grundfarbe; dunkelrote, verwaschene, geflammte Deckfarbe;

hoher Deckfarbenanteil (75 %)

Anfälligkeit Berostung: leichte Berostung der Furcht Fruchtfleischfestigkeit: 6,8-7,7 kg/cm² zur Ernte Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches: n. v.

**Zuckergehalt:** 8,6-10,6 °Brix zur Ernte **Säuregehalt:** 9,2-10,7 g/L MA zur Ernte

**Spezifisches Gewicht:** 

Polyphenolgesamtgehalt<sup>1</sup>: n. v.



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





TAC1: n. v.

Anthocyangehalt<sup>2</sup>: 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.

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

Vitamin C: n. v.





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