

Sortenblatt

RS-1 Red Moon®

Herkunft

Kreuzung unbekannt, von Jean Luc Carriere (Frankreich) gezüchtet



Synonyme

n. v.

Agronomisches Profil

Blüte: spät

Wachstum: mittel

Anfälligkeit: n. v.

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

Erntezeitpunkt: 4-2 Wochen vor Golden Delicious

Frucht

Größe und Form: mittel, rechteckig

Grund- und Deckfarbe: weislich-gelbe Grundfarbe; dunkelrote, kompakte Deckfarbe; hoher Deckfarbenanteil (75 %)

Anfälligkeit Berostung: geringe Berostung in Kelch und/oder Stielgrube (<5%)

Fruchtfleischfestigkeit: 8,9-9,3 kg/cm² zur Ernte

Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches: keine bis sehr geringe Oxidation

Zuckergehalt: 11,3-13,9 °Brix zur Ernte

Säuregehalt: 11,7-13,9 g/L MA zur Ernte

Spezifisches Gewicht:

Polyphenolgesamtgehalt¹: in der Schale: 364,7 ± 62,9 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 114,2 ± 3,9 mg Catechin/ 100 g FW

TAC¹: in der Schale: 399,9 ± 51,3 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 141,5 ± 5,5 mg Trolox/ 100 g FW

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

13.03.2025 - www.laimburg.it



Anthocyangehalt²: 41,7 ± 0,3 mg Cyanidin 3-galactoside/ 100 g FW (nach 2-monatiger Lagerung)

Vitamin C¹: in der Schale: 18,5 ± 1,3 mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: 4,3 ± 0,5 mg/100 g FW

Pektine¹: im Fruchtfleisch: 0,7 ± 0,1 g/100g FW

Geschmack: n. v.

Lagerung: im Kühllager bis zu 3 Monate

Besonderheiten: rotes Fruchtfleisch

Saftherstellung

Ausbeute: sehr gute Ausbeute

Stabilität der Farbe: geringe Oxidation nach der Dekantierung

Zuckergehalt: 11,7 °Brix

Säuregehalt: 9,9 g/L MA

pH Wert: 3,32

Polyphenolgesamtgehalt: 43,6 ± 1,0 mg Catechin/100 mL Saft

TAC: 81,4 ± 1,7 mg Trolox/100 mL Saft

Anthocyangehalt²: 41,7 ± 0,3 mg Cyanidin 3-galactoside/ 100 mL Saft

Vitamin C: 5,01 ± 0,15 mg/L Saft

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

13.03.2025 - www.laimburg.it

