

# Sortenblatt

## Scifresh Jazz®

### Herkunft

Braeburn x Gala, 1984 gekreuzt durch Plant and Food Research (früher The Horticulture and Food Research), Neuseeland



### Synonyme

n. v.

### Agronomisches Profil

**Blüte:** früh, diploid

**Wachstum:** mittel

**Anfälligkeit:** n. v.

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

**Erntezeitpunkt:** 2-0 Wochen vor Golden Delicious

### Frucht

**Größe und Form:** mittel, ellipsoid

**Grund- und Deckfarbe:** grüne Grundfarbe; rote, kompakte, geflammte Deckfarbe; hoher Deckfarbenanteil (75 %)

**Anfälligkeit Berostung:** keine Berostung

**Fruchtfleischfestigkeit:** 9,2-9,7 kg/cm<sup>2</sup> zur Ernte

**Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches:** mittlere bis starke Oxidation

**Zuckergehalt:** 12,4-13,4 °Brix zur Ernte

**Säuregehalt:** 5,6-7,0 g/L MA zur Ernte

**Spezifisches Gewicht:** 0,91

**Polyphenolgesamtgehalt<sup>1</sup>:** in der Schale: 184,4 ± 33,9 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 128,4 ± 22 mg Catechin/ 100 g FW

**TAC<sup>1</sup>:** in der Schale: 244,6 ± 45,6 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 258,8 ± 20,5 mg Trolox/ 100 g FW

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

13.03.2025 - [www.laimburg.it](http://www.laimburg.it)



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

**Vitamin C<sup>1</sup>:** in der Schale:  $18,3 \pm 6,4$  mg/100 g FW; im Fruchtfleisch:  $4,4 \pm 0,9$  mg/100 g FW

**Pektine<sup>1</sup>:** im Fruchtfleisch:  $1,6 \pm 0,8$  g/100g FW

**Geschmack:** n. v.

**Lagerung:** im Kühllager bis zu 6 Monate

**Besonderheiten:** neigt zu Stippe

## Saftherstellung

**Ausbeute:** sehr gute Ausbeute

**Stabilität der Farbe:** starke Oxidation bei der Saftherstellung

**Zuckergehalt:** 11,9 °Brix

**Säuregehalt:** 4,7 g/L MA

**pH Wert:** 3,6

**Polyphenolgesamtgehalt:**  $25,5 \pm 0,3$  mg Catechin/100 mL Saft

**TAC:**  $36,5 \pm 0,7$  mg Trolox/100 mL Saft

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

**Vitamin C:**  $1,66 \pm 0,01$  mg/L Saft

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

13.03.2025 - [www.laimburg.it](http://www.laimburg.it)

