

Sortenblatt

Scilate Envy®

Herkunft

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



Synonyme

n. v.

Agronomisches Profil

Blüte: mittel, diploid

Wachstum: mittel

Anfälligkeit: n. v.

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

Erntezeitpunkt: 4-6 Wochen nach Golden Delicious

Frucht

Größe und Form: groß, kugel-kegelförmig

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

Anfälligkeit Berostung: stärkere Berostung der Frucht

Fruchtfleischfestigkeit: 9,0-9,8 kg/cm² zur Ernte

Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches: keine bis sehr geringe Oxidation

Zuckergehalt: 13,5-15,6 °Brix zur Ernte

Säuregehalt: 4,4-5,5 g/L MA zur Ernte

Spezifisches Gewicht: 0,9

Polyphenolgesamtgehalt¹: in der Schale: 308,6 ± 60,4 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 45,4 ± 9,1 mg Catechin/ 100 g FW

TAC¹: in der Schale: 335,9 ± 43,1 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 100,8 ± 8,6 mg Trolox/ 100 g FW

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

13.03.2025 - www.laimburg.it



Anthocyangehalt²: n. v.

Vitamin C¹: in der Schale: $31,7 \pm 4,3$ mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: $1,4 \pm 0,5$ mg/100 g FW

Pektine¹: im Fruchtfleisch: $0,7 \pm 0,3$ g/100g FW

Geschmack: n. v.

Lagerung: im Kühllager bis zu 6 Monate

Besonderheiten: n. v.

Saftherstellung

Ausbeute: sehr gute Ausbeute

Stabilität der Farbe: geringe Oxidation nach der Dekantierung

Zuckergehalt: 10,8 °Brix

Säuregehalt: 2,5 g/L MA

pH Wert: 3,98

Polyphenolgesamtgehalt: $22,2 \pm 0,8$ mg Catechin/100 mL Saft

TAC: $36,5 \pm 0,8$ mg Trolox/100 mL Saft

Anthocyangehalt²: n. v.

Vitamin C: $0,74 \pm 0,01$ mg/L Saft

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

13.03.2025 - www.laimburg.it

