Sortenblatt

Scilate Envy®

Herkunft

Braeburn x Tenroy, 1984 gekreuzt durch Plant and Food Research (fürher 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
Polyphenolgesamtgehalt[1]: in der Schale: 308,6 ± 60,4 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 45,4 ± 9,1 mg Catechin/ 100 g FW
TAC[1]: 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 Kühllager
2 - nur bei rotfleischigen Sorten

Europäische Union Europäischer Fonds für regionale Entwicklung
Unione europea Fondo europeo di sviluppo regionale
AUTONOME PROVINZ BOZEN SÜDTIROL
PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO ALTO ADIGE
Investition in die Zukunft - Investiamo nel futuro
Versuchszentrum Centro di Sperimentazione Research Centre
LAIMBURG
NATURE & SCIENCE: HAND IN HAND

Anthocyangehalt[2]: n. v.
Vitamin C[1]: in der Schale: 31,7 ± 4,3 mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: 1,4 ± 0,5 mg/100 g FW
Pektine[1]: im Fruchtfleisch: 0,7 ± 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 ± 0,8 mg Catechin/100 mL Saft
TAC: 36,5 ± 0,8 mg Trolox/100 mL Saft
Anthocyangehalt[2]: n. v.
Vitamin C: 0,74 ± 0,01 mg/L Saft

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

Europäische Union
Europäischer Fonds für regionale Entwicklung
Unione europea
Fondo europeo di sviluppo regionale
AUTONOME PROVINZ BOZEN SÜDTIROL
PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO ALTO ADIGE
Investition in die Zukunft – Investiamo nel futuro
Versuchszentrum
Centro di Sperimentazione
Research Centre
LAIMBURG
NATURE & SCIENCE: HAND IN HAND