Sortenblatt

Sommerköniger

Herkunft

Kreuzung unbekannt, Herkunft unbekannt, Lokalsorte in Tirol, Südtirol und Südostbayern



Synonyme

Limoniapfel, Bergener Weinling, Brixener Tafelapfel, Limonienapfel, Rosmarinapfel

Agronomisches Profil

Blüte: spät, diploid
Wachstum: mittel
Anfälligkeit: n. v.
Ertragsleistung: mittlerer Ertrag, neigt zu Alternanz, neigt zu Vorerntefruchtfall
Erntezeitpunkt: 4-2 Wochen vor Golden Delicious

Frucht

Größe und Form: klein, breit kugel-kegelförmig, kegelförmig
Grund- und Deckfarbe: grüngelbe Grundfarbe; rote, verwaschene Deckfarbe; geringer Deckfarbenanteil (25 %)
Anfälligkeit Berostung: leichte Berostung der Furcht
Fruchtfleischfestigkeit: 8,2-9,0 kg/cm² zur Ernte
Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches: n. v.
Zuckergehalt: 11,6-12,7 °Brix zur Ernte
Säuregehalt: 7,4-8,9 g/L MA zur Ernte
Spezifisches Gewicht: 0,8
Polyphenolgesamtgehalt[1]: n. v.
TAC[1]: n. v.
Anthocyangehalt[2]: n. v.

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

Vitamin C[1]: n. v.
Pektine[1]: 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[2]: n. v.
Vitamin C: n. v.

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