

Sortenblatt

SQ159 Natyra®

Herkunft

1980-015-047 x Elise, Stichting Dlo-centrum Voor
Plantenveredelings-en, Niederlande



Synonyme

n. v.

Agronomisches Profil

Blüte: mittel

Wachstum: gering

Anfälligkeit: n. v.

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

Erntezeitpunkt: 0-2 Wochen nach Golden Delicious

Frucht

Größe und Form: mittel, rechteckig

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

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

Fruchtfleischfestigkeit: 7,5-8,7 kg/cm² zur Ernte

Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches: mittlere Oxidation

Zuckergehalt: 12,8-14,1 °Brix zur Ernte

Säuregehalt: 6,7-8,8 g/L MA zur Ernte

Spezifisches Gewicht: 0,88

Polyphenolgesamtgehalt¹: in der Schale: 284,5 ± 61,1 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch:
45,8 ± 9,8 mg Catechin/ 100 g FW

TAC¹: in der Schale: 297,5 ± 46,3 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 85,7 ± 9,3 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: n. v.

Vitamin C¹: in der Schale: $27,2 \pm 6,7$ mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: $1,9 \pm 0,7$ mg/100 g FW

Pektine¹: im Fruchtfleisch: $0,7 \pm 0,2$ g/100g FW

Geschmack: n. v.

Lagerung: im Kühllager bis zu 4 Monate

Besonderheiten: neigt zu Stippe und Glasigkeit

Saftherstellung

Ausbeute: gute Ausbeute

Stabilität der Farbe: mittlere Oxidation bei der Saftherstellung

Zuckergehalt: 12,8 °Brix

Säuregehalt: 4,1 g/L MA

pH Wert: 3,74

Polyphenolgesamtgehalt: $7,5 \pm 0,9$ mg Catechin/100 mL Saft

TAC: $16,1 \pm 0,6$ mg Trolox/100 mL Saft

Anthocyangehalt²: n. v.

Vitamin C: $1,96 \pm 0,01$ mg/L Saft

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

13.03.2025 - www.laimburg.it

