

# Sortenblatt

## Staymanred

### Herkunft

Zufallssämling, entstand in den USA und wurde 1817 zum ersten Mal beschrieben, in Südtirol wurde die Sorte ab 1930 vermehrt angebaut



### Synonyme

n. v.

### Agronomisches Profil

**Blüte:** mittel

**Wachstum:** mittel

**Anfälligkeit:** n. v.

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

**Erntezeitpunkt:** 2-4 Wochen nach Golden Delicious

### Frucht

**Größe und Form:** groß, breit kugel-kegelförmig, abgeplattet kugelförmig

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

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

**Fruchtfleischfestigkeit:** 6,6-7,3 kg/cm<sup>2</sup> zur Ernte

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

**Zuckergehalt:** 11,0-12,5 °Brix zur Ernte

**Säuregehalt:** 5,7-6,2 g/L MA zur Ernte

**Spezifisches Gewicht:**

**Polyphenolgesamtgehalt<sup>1</sup>:** in der Schale:  $277,9 \pm 37,2$  mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch:  $94 \pm 22,7$  mg Catechin/ 100 g FW

**TAC<sup>1</sup>:** in der Schale:  $541,4 \pm 256,5$  mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch:  $167,8 \pm 29,7$  mg Trolox/ 100 g FW

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

27.12.2025 - [www.laimburg.it](http://www.laimburg.it)

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

**Vitamin C<sup>1</sup>:** in der Schale:  $26,4 \pm 4,6$  mg/100 g FW; im Fruchtfleisch:  $1,1 \pm 0,5$  mg/100 g FW

**Pektine<sup>1</sup>:** im Fruchtfleisch:  $1,1 \pm 0,3$  g/100g FW

**Geschmack:** n. v.

**Lagerung:** im Kühlager bis zu 2 Monate

**Besonderheiten:** n. v.

## Saftherstellung

**Ausbeute:** sehr geringe Ausbeute

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

**Zuckergehalt:** 12,4 °Brix

**Säuregehalt:** 4,9 g/L MA

**pH Wert:** 3,49

**Polyphenolgesamtgehalt:**  $14,7 \pm 0,6$  mg Catechin/100 mL Saft

**TAC:**  $22,5 \pm 0,3$  mg Trolox/100 mL Saft

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

**Vitamin C:**  $1,34 \pm 0,01$  mg/L Saft

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