

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/cm² 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:

Polyphenolgesamtgehalt¹: in der Schale: 277,9 ± 37,2 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 94 ± 22,7 mg Catechin/ 100 g FW

TAC¹: in der Schale: 541,4 ± 256,5 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 167,8 ± 29,7 mg Trolox/ 100 g FW

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

27.12.2025 - www.laimburg.it

Anthocyangehalt²: n. v.

Vitamin C¹: in der Schale: $26,4 \pm 4,6$ mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: $1,1 \pm 0,5$ mg/100 g FW

Pektine¹: im Fruchtfleisch: $1,1 \pm 0,3$ g/100g FW

Geschmack: n. v.

Lagerung: im Kühllager 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

Anthocyangehalt²: n. v.

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