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

Anthocyangehalt²: n. v.

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

Pektine¹: im Fruchtfleisch: 1,1 ± 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 ± 0,6 mg Catechin/100 mL Saft

TAC: 22.5 ± 0.3 mg Trolox/100 mL Saft

Anthocyangehalt2: n. v.

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



^{2 -} nur bei rotfleischigen Sorten



