Sortenblatt

Steinpepping

Herkunft

Kreuzung unbekannt, Herkunft ist unbekannt, es handelt sich um eine alte Lokalsorte in Österreich



Anthocyangehalt²: n. v.
Vitamin C¹: in der Schale: 9,8 ± 4,0 mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: 2,4 ± 0,4 mg/100 g FW
Pektine¹: im Fruchtfleisch: 2,4 ± 1,0 g/100g FW
Geschmack: n. v.
Lagerung: n. v.
Besonderheiten: n. v.

Saftherstellung

Ausbeute: geringe Ausbeute
Stabilität der Farbe: starke Oxidation bei der Saftherstellung
Zuckergehalt: 11,8 °Brix
Säuregehalt: 7,9 g/L MA
pH Wert: 3,37
Polyphenolgesamtgehalt: 35,3 ± 0,6 mg Catechin/100 mL Saft
TAC: 53,6 ± 1,0 mg Trolox/100 mL Saft
Anthocyangehalt²: n. v.
Vitamin C: 2,36 ± 0,01 mg/L Saft

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