

Sortenblatt

Steinpepping

Herkunft

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



Synonyme

Kleiner Steinpepping, Stone Pippin

Agronomisches Profil

Blüte: mittel, diploid

Wachstum: mittel

Anfälligkeit: n. v.

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

Erntezeitpunkt: 2-0 Wochen vor Golden Delicious

Frucht

Größe und Form: mittel, breit kugel-kegelförmig, abgeplattet kugelförmig

Grund- und Deckfarbe: grüngelbe Grundfarbe; rote, gestreifte, verwaschene, geflammte Deckfarbe; mittlerer Deckfarbenanteil (50 %)

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

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

Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches: starke Oxidation

Zuckergehalt: 11,5-12,4 °Brix zur Ernte

Säuregehalt: 7,8-9,1 g/L MA zur Ernte

Spezifisches Gewicht: 0,82

Polyphenolgesamtgehalt¹: in der Schale: 287,6 ± 32 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 202,3 ± 15,7 mg Catechin/ 100 g FW

TAC¹: in der Schale: 385,5 ± 38,5 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 360,7 ± 13,5 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: $9,8 \pm 4,0$ mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: $2,4 \pm 0,4$ mg/100 g FW

Pektine¹: im Fruchtfleisch: $2,4 \pm 1,0$ 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: $35,3 \pm 0,6$ mg Catechin/100 mL Saft

TAC: $53,6 \pm 1,0$ mg Trolox/100 mL Saft

Anthocyangehalt²: n. v.

Vitamin C: $2,36 \pm 0,01$ mg/L Saft

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

13.03.2025 - www.laimburg.it

