## Sortenblatt

# Tiroler Spitzlederer

#### Herkunft

Kreuzung unbekannt, Entstehungsort ist unbekannt, möglicherweise Südtirol, um 1900 war die Sorte dort sowie in weiten Gebieten Österreichs verbreitet, wirtschaftliche Bedeutung hat er jedoch nur in Südtirol erlangt, wo er in größeren Mengen für den Export angebaut wurde



# **Synonyme**

Renette Rugginosa Oppuntata, Spitzroster, Tiroler Spitzlederapfel, Zimtrenette

## **Agronomisches Profil**

Blüte: mittel, diploid Wachstum: mittel Anfälligkeit: n. v.

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

Erntezeitpunkt: 6-8 Wochen nach Golden Delicious

#### Frucht

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

Grund- und Deckfarbe: grüngelbe Grundfarbe; rote, verwaschene Deckfarbe; geringer

Deckfarbenanteil (25 %)

Anfälligkeit Berostung: Vollberostung

Fruchtfleischfestigkeit: 7,6-9,7 kg/cm² zur Ernte

Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches: mittlere Oxidation

**Zuckergehalt:** 14,1-15,2 °Brix zur Ernte **Säuregehalt:** 10,6-11,3 g/L MA zur Ernte

**Spezifisches Gewicht:** 

**Polyphenolgesamtgehalt¹:** in der Schale: 401,0 ± 28,5 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch:

130,1 ± 8,2 mg Catechin/ 100 g FW

**TAC¹:** in der Schale:  $541.5 \pm 42.7$  mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch:  $241.9 \pm 16.5$  mg Trolox/

100 g FW





<sup>1 -</sup> nach 2-monatiger Lagerung im normalen Kühllager

<sup>2 -</sup> nur bei rotfleischigen Sorten

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

Vitamin C1: in der Schale: 34,2 ± 5,3 mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: 8,9 ± 0,9 mg/100 g FW

**Pektine¹:** im Fruchtfleisch: 1,9 ± 0,4 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:** 15,3 °Brix **Säuregehalt:** 9,6 g/L MA

**pH Wert:** 3,39

Polyphenolgesamtgehalt: 57,9 ± 1,2 mg Catechin/100 mL Saft

**TAC:** 74,7 ± 2,1 mg Trolox/100 mL Saft

Anthocyangehalt2: n. v.

**Vitamin C:** 3,32 ± 0,01 mg/L Saft



<sup>2 -</sup> nur bei rotfleischigen Sorten



