

Sortenblatt

Tiroler Spitzleder

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 ± 42,7 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 241,9 ± 16,5 mg Trolox/ 100 g FW

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

Anthocyangehalt²: n. v.

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

Pektine¹: im Fruchtfleisch: $1,9 \pm 0,4$ 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: $57,9 \pm 1,2$ mg Catechin/100 mL Saft

TAC: $74,7 \pm 2,1$ mg Trolox/100 mL Saft

Anthocyangehalt²: n. v.

Vitamin C: $3,32 \pm 0,01$ mg/L Saft