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:
Polyphenolgesamtgehalt[1]: in der Schale: 401,0 ± 28,5 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 130,1 ± 8,2 mg Catechin/ 100 g FW
TAC[1]: 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 Kühllager
2 - nur bei rotfleischigen Sorten

Europäische Union / Unione europea
AUTONOME PROVINZ BOZEN SÜDTIROL / PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO ALTO ADIGE
Versuchszentrum Centro di Sperimentazione Research Centre LAIMBURG
NATURE & SCIENCE: HAND IN HAND

Anthocyangehalt²: 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

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