

Sortenblatt

UEB32642 Opal®

Herkunft

Topaz x Golden Delicious, Institut für experimentelle Botanik, Prag, Tschechische Republik



Synonyme

n. v.

Agronomisches Profil

Blüte: mittel, diploid

Wachstum: mittel

Anfälligkeit: n. v.

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

Erntezeitpunkt: 0-2 Wochen nach Golden Delicious

Frucht

Größe und Form: mittel, breit kugel-kegelförmig

Grund- und Deckfarbe: gelbe Grundfarbe; keine

Anfälligkeit Berostung: stärkere Berostung der Frucht

Fruchtfleischfestigkeit: 8,2-8,7 kg/cm² zur Ernte

Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches: keine bis sehr geringe Oxidation

Zuckergehalt: 12,6-14,1 °Brix zur Ernte

Säuregehalt: 5,9-7,2 g/L MA zur Ernte

Spezifisches Gewicht: 0,85

Polyphenolgesamtgehalt¹: in der Schale: 291,8 ± 90,4 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 80,4 ± 10,5 mg Catechin/ 100 g FW

TAC¹: in der Schale: 302,5 ± 103 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 161 ± 18,6 mg Trolox/ 100 g FW

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

13.03.2025 - www.laimburg.it



Anthocyangehalt²: n. v.

Vitamin C¹: in der Schale: $18,2 \pm 6,9$ mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: $3,3 \pm 1,0$ mg/100 g FW

Pektine¹: im Fruchtfleisch: $1,0 \pm 0,5$ g/100g FW

Geschmack: n. v.

Lagerung: im Kühllager bis zu 3 Monate

Besonderheiten: neigt zu Stippe

Saftherstellung

Ausbeute: geringe Ausbeute

Stabilität der Farbe: geringe Oxidation nach der Dekantierung

Zuckergehalt: 14,2 °Brix

Säuregehalt: 4,7 g/L MA

pH Wert: 3,82

Polyphenolgesamtgehalt: $23,7 \pm 0,6$ mg Catechin/100 mL Saft

TAC: $32,3 \pm 1,6$ mg Trolox/100 mL Saft

Anthocyangehalt²: n. v.

Vitamin C: $0,00 \pm 0,00$ mg/L Saft

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

13.03.2025 - www.laimburg.it

