# Sortenblatt

# *Weirouge*

## Herkunft

Zufallssämling, am Wissenschaftszentrum Weihenstephan-Fachgebiet für Obstbau, Freising, Deutschland



## Synonyme

n. v.

## Agronomisches Profil

**Blüte:** mittel, diploid
**Wachstum:** stark
**Anfälligkeit:** n. v.
**Ertragsleistung:** hoher Ertrag, neigt nicht zu Alternanz, neigt nicht zu Vorerntefruchtfall
**Erntezeitpunkt:** 4-2 Wochen vor Golden Delicious

## Frucht

**Größe und Form:** groß
**Grund- und Deckfarbe:** rote
**Anfälligkeit Berostung:**
**Fruchtfleischfestigkeit:** 7,5-8,5 kg/cm² zur Ernte
**Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches:** keine bis sehr geringe Oxidation
**Zuckergehalt:** 9,8-10,5 °Brix zur Ernte
**Säuregehalt:** 10,7-14,5 g/L MA zur Ernte
**Spezifisches Gewicht:**
**Polyphenolgesamtgehalt[1]:** in der Schale: 304,8 ± 56,8 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 78,5 ± 12,7 mg Catechin/ 100 g FW
**TAC[1]:** in der Schale: 342,2 ± 55,1 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 164,9 ± 21,7 mg Trolox/ 100 g FW

**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

**Anthocyangehalt[2]:** 51,0 ± 0,4 mg Cyanidin 3-galactoside/ 100 g FW (nach 2-monatiger Lagerung)
**Vitamin C[1]:** in der Schale: 8,2 ± 1,7 mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: 3,3 ± 0,2 mg/100 g FW
**Pektine[1]:** im Fruchtfleisch: 0,6 ± 0,0 g/100g FW
**Geschmack:** n. v.
**Lagerung:** im Kühllager bis zu 1 Monat
**Besonderheiten:** n. v.

## Saftherstellung

**Ausbeute:** sehr gute Ausbeute
**Stabilität der Farbe:** keine
**Zuckergehalt:** 10,4 °Brix
**Säuregehalt:** 13,8 g/L MA
**pH Wert:** 3,05
**Polyphenolgesamtgehalt:** 42,9 ± 1,3 mg Catechin/100 mL Saft
**TAC:** 73,7 ± 0,6 mg Trolox/100 mL Saft
**Anthocyangehalt[2]:** 51,0 ± 0,4 mg Cyanidin 3-galactoside/ 100 mL Saft
**Vitamin C:** 5,44 ± 0,00 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