

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:

Polyphenolgesamtgehalt¹: in der Schale: 304,8 ± 56,8 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch:
78,5 ± 12,7 mg Catechin/ 100 g FW

TAC¹: 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

13.03.2025 - www.laimburg.it



Anthocyangehalt²: 51,0 ± 0,4 mg Cyanidin 3-galactoside/ 100 g FW (nach 2-monatiger Lagerung)

Vitamin C¹: in der Schale: 8,2 ± 1,7 mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: 3,3 ± 0,2 mg/100 g FW

Pektine¹: 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

Anthocyangehalt²: 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

13.03.2025 - www.laimburg.it

