Sortenblatt

Weißer Astrachan

Herkunft

Kreuzung unbekannt, die Sorte entstand um 1800 im südlichen Russland und war im 19. Jahrhundert in vielen Teilen Österreichs als Ess- und Wirtschaftsapfel bekannt



Synonyme

Astracan Blanche, Astracan d'Eté, Astrakanischer Sommerapfel, Beleborodowa, Blanche Geleé, Blanche Glacée d'Eté, Cicad Apfel, Eisapfel, Fanarika, Gelè d'Etè, Glacèe d'Etè, Glace de Zèlande, Grüner Livländer Sommerapfel, Kostantinopel-Apfel, Mel d'Astrakan, Moscovite Transparent Apple, Moskowiterapfel, Nalivi Jabloki, Pomme d'Astracan, Pomme de Glace, Pomme de Moscovite d'Etè, Pyrus Astracanica, Russischer Eisapfel, Russian Ice Apple, Taffitai, Transparente d'Astracan, Transparente d'Etè, Transparente de Moscovie, Transparent von Zürich, White Astrakan

Agronomisches Profil

Blüte: früh, diploid
Wachstum: mittel
Anfälligkeit: n. v.
Ertragsleistung: mittlerer Ertrag, neigt nicht zu Alternanz, neigt zu Vorerntefruchtfall
Erntezeitpunkt: 12-8 Wochen vor Golden Delicious

Frucht

Größe und Form: mittel, abgeplattet kugelförmig
Grund- und Deckfarbe: weisslich-grüne Grundfarbe; rote, geflammte Deckfarbe; geringer Deckfarbenanteil (25 %)
Anfälligkeit Berostung: geringe Berostung in Kelch und/oder Stielgrube (<5%)
Fruchtfleischfestigkeit: 4,9-6,5 kg/cm² zur Ernte

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

Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches: n. v.
Zuckergehalt: 9,7-10,5 °Brix zur Ernte
Säuregehalt: 5,9-7,9 g/L MA zur Ernte
Spezifisches Gewicht:
Polyphenolgesamtgehalt[1]: n. v.
TAC[1]: n. v.
Anthocyangehalt[2]: n. v.
Vitamin C[1]: n. v.
Pektine[1]: n. v.
Geschmack: n. v.
Lagerung: n. v.
Besonderheiten: n. v.

Saftherstellung

Ausbeute: n. v.
Stabilität der Farbe: n. v.
Zuckergehalt: n. v.
Säuregehalt: n. v.
pH Wert: n. v.
Polyphenolgesamtgehalt: n. v.
TAC: n. v.
Anthocyangehalt[2]: n. v.
Vitamin C: n. v.

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