

# Sortenblatt

## Weißen 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, Gelé d'Eté, Glacée d'Eté, Glace de Zélande, Grüner Livländer Sommerapfel, Kostantinopel-Apfel, Mel d'Astrakan, Moscovite Transparent Apple, Moskowiterapfel, Nalivi Jabloki, Pomme d'Astracan, Pomme de Glace, Pomme de Moscovite d'Eté, Pyrus Astracanica, Russischer Eisapfel, Russian Ice Apple, Taffitai, Transparente d'Astracan, Transparente d'Eté, 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/cm<sup>2</sup> zur Ernte

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

26.12.2025 - [www.laimburg.it](http://www.laimburg.it)

**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<sup>1</sup>:** n. v.

**TAC<sup>1</sup>:** n. v.

**Anthocyangehalt<sup>2</sup>:** n. v.

**Vitamin C<sup>1</sup>:** n. v.

**Pektine<sup>1</sup>:** 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<sup>2</sup>:** n. v.

**Vitamin C:** n. v.

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