

# Sortenblatt

## Weißer Rosmarin

### Herkunft

Zufallssämling, entstand in der Gegend um Bozen, wird seit Ende des 18. Jahrhunderts angebaut. In Südtirol war die Sorte um 1900 weit verbreitet und galt als die wichtigste Handelsorte.



### Synonyme

Mela di Rosmario, Rosmarin Blanc, Rosmarina Bianca, Weißer Italienischer Rosmarinapfel, White Rosmarin

### Agronomisches Profil

**Blüte:** mittel, diploid

**Wachstum:** mittel

**Anfälligkeit:** n. v.

**Ertragsleistung:** mittlerer Ertrag, neigt zu Alternanz, neigt nicht zu Vorerntefruchtfall

**Erntezeitpunkt:** 0-2 Wochen nach Golden Delicious

### Frucht

**Größe und Form:** mittel, kugel-kegelförmig, rechteckig kegelförmig, rechteckig mit Taille

**Grund- und Deckfarbe:** grüngelbe Grundfarbe; rosa, marmorierte, verwaschene Deckfarbe; geringer Deckfarbenanteil (25 %)

**Anfälligkeit Berostung:** leichte Berostung der Furcht

**Fruchtfleischfestigkeit:** 8,1-9,3 kg/cm<sup>2</sup> zur Ernte

**Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches:** mittlere bis starke Oxidation

**Zuckergehalt:** 10,8-13,5 °Brix zur Ernte

**Säuregehalt:** 7,2-10,2 g/L MA zur Ernte

**Spezifisches Gewicht:** 0,84

**Polyphenolgesamtgehalt<sup>1</sup>:** in der Schale: 199,5 ± 30,4 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 64,8 ± 4 mg Catechin/ 100 g FW

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

**TAC<sup>1</sup>:** in der Schale:  $248,7 \pm 28,6$  mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch:  $130,7 \pm 6$  mg Trolox/ 100 g FW

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

**Vitamin C<sup>1</sup>:** in der Schale:  $11,9 \pm 5,4$  mg/100 g FW; im Fruchtfleisch:  $3,2 \pm 2,6$  mg/100 g FW

**Pektine<sup>1</sup>:** im Fruchtfleisch:  $1,8 \pm 0,7$  g/100g FW

**Geschmack:** n. v.

**Lagerung:** im Kühlager bis zu 2 Monate

**Besonderheiten:** n. v.

## Saftherstellung

**Ausbeute:** sehr geringe Ausbeute

**Stabilität der Farbe:** starke Oxidation bei der Saftherstellung

**Zuckergehalt:** 10,7 °Brix

**Säuregehalt:** 5,6 g/L MA

**pH Wert:** 3,56

**Polyphenolgesamtgehalt:**  $24,2 \pm 3,6$  mg Catechin/100 mL Saft

**TAC:**  $37,4 \pm 1,3$  mg Trolox/100 mL Saft

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

**Vitamin C:**  $1,68 \pm 0,01$  mg/L Saft

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