

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/cm² 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

Polyphenolgesamtgehalt¹: in der Schale: $199,5 \pm 30,4$ mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: $64,8 \pm 4$ mg Catechin/ 100 g FW

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

TAC¹: in der Schale: $248,7 \pm 28,6$ mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: $130,7 \pm 6$ mg Trolox/ 100 g FW

Anthocyangehalt²: n. v.

Vitamin C¹: in der Schale: $11,9 \pm 5,4$ mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: $3,2 \pm 2,6$ mg/100 g FW

Pektine¹: 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

Anthocyangehalt²: 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