

# 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 Rosmarino, 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

06.06.2026 - [www.laimburg.it](http://www.laimburg.it)



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

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

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

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

**Geschmack:** n. v.

**Lagerung:** im Kühllager 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 ± 3,6 mg Catechin/100 mL Saft

**TAC:** 37,4 ± 1,3 mg Trolox/100 mL Saft

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

**Vitamin C:** 1,68 ± 0,01 mg/L Saft

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

06.06.2026 - [www.laimburg.it](http://www.laimburg.it)



Versuchszentrum  
Centro di Sperimentazione  
Research Centre  
**LAIMBURG**  
NATURE & SCIENCE: HAND IN HAND