

# Sortenblatt

## Weißer Tafelapfel

### Herkunft

Kreuzung unbekannt, Herkunft unbekannt



### Synonyme

n. v.

### Agronomisches Profil

**Blüte:** mittel, diploid

**Wachstum:** mittel

**Anfälligkeit:** n. v.

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

**Erntezeitpunkt:** 4-2 Wochen vor Golden Delicious

### Frucht

**Größe und Form:** groß, breit kugel-kegelförmig, abgeplattet kugelförmig

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

**Anfälligkeit Berostung:** geringe Berostung in Kelch und/oder Stielgrube (<5%)

**Fruchtfleischfestigkeit:** 10,0-10,9 kg/cm<sup>2</sup> zur Ernte

**Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches:** n. v.

**Zuckergehalt:** 10,2-12,1 °Brix zur Ernte

**Säuregehalt:** 7,1-8,9 g/L MA zur Ernte

**Spezifisches Gewicht:** 0,83

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

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

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

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

10.12.2024 - [www.laimburg.it](http://www.laimburg.it)



**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 Kühllager  
2 - nur bei rotfleischigen Sorten

10.12.2024 - [www.laimburg.it](http://www.laimburg.it)

