## Sortenblatt

# Weißer Winterkalvill

#### Herkunft

Zufallssämling, Sorte entstand in Frankreich vermutlich um 1600, in Südtirol verbreitete sich die Sorte ab dem Ende des 19. Jahrhunderts insbesondere in der Meraner Gegend.



### **Synonyme**

Admirable Blanche, Blanche des Wurtembergeois, Blanche de Zurich, Blandureau d'Auvergne, Bonnet Carré, Claville Blanche à Côtes, Calville Blanche d'Hiver, Cotogna, Eckapfel, Eggerling, Framboise d'Hiver, Französischer Quittenapfel, Gelber Winterkalvill, Grosse Pomme de Zurich, Melonne à Côtes, Niger, Ostaerapfel, Paaschapfel, Paradiesapfel, Pomme de Coing, Pomme de Fraise, Quittenapfel, Reinette à Côtes, Sternapfel, Taponne, Taponelle, Weißer Himbeerapfel, Weißer Kardinal, Weißer Zürichapfel, White Calville, White Winter Calville

## **Agronomisches Profil**

Blüte: mittel, diploid Wachstum: mittel Anfälligkeit: n. v.

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

Erntezeitpunkt: 2-4 Wochen nach Golden Delicious

#### Frucht

Größe und Form: groß, abgeplattet kugelförmig, stumpf kegelförmig

**Grund- und Deckfarbe:** grüngelbe Grundfarbe; rote, verwaschene Deckfarbe; geringer

Deckfarbenanteil (25 %)

Anfälligkeit Berostung: leichte Berostung der Furcht Fruchtfleischfestigkeit: 5,8-8,1 kg/cm² zur Ernte

Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches: keine bis sehr geringe Oxidation



<sup>2 -</sup> nur bei rotfleischigen Sorten





**Zuckergehalt:** 11,9-13,2 °Brix zur Ernte **Säuregehalt:** 7,8-9,6 g/L MA zur Ernte

Spezifisches Gewicht: 0,83

**Polyphenolgesamtgehalt¹:** in der Schale: 323,2 ± 39,8 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch:

108,5 ± 15,6 mg Catechin/ 100 g FW

TAC1: in der Schale: 510,2 ± 127,4 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 198,9 ± 14,8 mg Trolox/

100 g FW

Anthocyangehalt2: n. v.

Vitamin C1: in der Schale: 52,1 ± 8,4 mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: 13,9 ± 0,9 mg/100 g FW

**Pektine¹:** im Fruchtfleisch: 1,0 ± 0,2 g/100g FW

Geschmack: n. v.

Lagerung: im Kühllager bis zu 2 Monate

Besonderheiten: n. v.

### Saftherstellung

Ausbeute: sehr geringe Ausbeute

Stabilität der Farbe: geringe Oxidation nach der Dekantierung

Zuckergehalt: 12,6 °Brix Säuregehalt: 6,6 g/L MA

**pH Wert:** 3,44

Polyphenolgesamtgehalt: 60,0 ± 1,1 mg Catechin/100 mL Saft

**TAC:**  $105,1 \pm 1,3 \text{ mg Trolox}/100 \text{ mL Saft}$ 

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

**Vitamin C:** 2,09 ± 0,00 mg/L Saft





