# 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 á Côtes, Calville Blanche d'Hiver, Cotogna, Eckapfel, Eggerling, Framboise d'Hiver, Französischer Quittenapfel, Gelber Winterkalvill, Grosse Pomme de Zurich, Melonne á Côtes, Niger, Ostaerapfel, Paaschapfel, Paradiesapfel, Pomme de Coing, Pomme de Fraise, Quittenapfel, Reinette á 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

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



Europäische Union
Europäischer Fonds für regionale Entwicklung
Unione europea
Fondo europeo di sviluppo regionale
AUTONOME PROVINZ BOZEN SÜDTIROL
PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO ALTO ADIGE
Investition in die Zukunft Investiamo nel futuro
Versuchszentrum
Centro di Sperimentazione
Research Centre
LAIMBURG
NATURE & SCIENCE: HAND IN HAND

**Zuckergehalt:** 11,9-13,2 °Brix zur Ernte
**Säuregehalt:** 7,8-9,6 g/L MA zur Ernte
**Spezifisches Gewicht:** 0,83
**Polyphenolgesamtgehalt[1]:** in der Schale: 323,2 ± 39,8 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 108,5 ± 15,6 mg Catechin/ 100 g FW
**TAC[1]:** in der Schale: 510,2 ± 127,4 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 198,9 ± 14,8 mg Trolox/ 100 g FW
**Anthocyangehalt[2]:** n. v.
**Vitamin C[1]:** in der Schale: 52,1 ± 8,4 mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: 13,9 ± 0,9 mg/100 g FW
**Pektine[1]:** 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 ± 1,3 mg Trolox/100 mL Saft
**Anthocyangehalt[2]:** n. v.
**Vitamin C:** 2,09 ± 0,00 mg/L Saft

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



Europäische Union
Europäischer Fonds für regionale Entwicklung
Unione europea
Fondo europeo di sviluppo regionale
AUTONOME PROVINZ BOZEN SÜDTIROL
PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO ALTO ADIGE
Investition in die Zukunft Investiamo nel futuro
Versuchszentrum
Centro di Sperimentazione
Research Centre
LAIMBURG
NATURE & SCIENCE: HAND IN HAND