

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, Paaschapel, 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 Kühlager
2 - nur bei rotfleischigen Sorten

26.12.2024 - www.laimburg.it



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

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 ± 1,3 mg Trolox/100 mL Saft

Anthocyangehalt²: n. v.

Vitamin C: 2,09 ± 0,00 mg/L Saft

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

26.12.2024 - www.laimburg.it

