

## 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, Osteraepfel, 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/cm<sup>2</sup> 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

25.12.2025 - [www.laimburg.it](http://www.laimburg.it)

**Zuckergehalt:** 11,9-13,2 °Brix zur Ernte

**Säuregehalt:** 7,8-9,6 g/L MA zur Ernte

**Spezifisches Gewicht:** 0,83

**Polyphenolgesamtgehalt<sup>1</sup>:** in der Schale: 323,2 ± 39,8 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 108,5 ± 15,6 mg Catechin/ 100 g FW

**TAC<sup>1</sup>:** in der Schale: 510,2 ± 127,4 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 198,9 ± 14,8 mg Trolox/ 100 g FW

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

**Vitamin C<sup>1</sup>:** in der Schale: 52,1 ± 8,4 mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: 13,9 ± 0,9 mg/100 g FW

**Pektine<sup>1</sup>:** 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<sup>2</sup>:** n. v.

**Vitamin C:** 2,09 ± 0,00 mg/L Saft

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