

# Sortenblatt

## Weißer Wintertaffet

### Herkunft

Kreuzung unbekannt, Herkunft unbekannt, weitverbreiteter Wirtschaftsapfel der auch in Südtirol ab dem Ende des 19. Jahrhunderts vermehrt angebaut wurde



### Synonyme

Borsdorfer, Glasapfel, Karthäuser, Spiegelapfel, Wachsapfel, Wachsrenette, Weißapfel, Weißer Taffetapfel

### Agronomisches Profil

**Blüte:** mittel, diploid

**Wachstum:** mittel

**Anfälligkeit:** n. v.

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

**Erntezeitpunkt:** 2-0 Wochen vor Golden Delicious

### Frucht

**Größe und Form:** mittel, abgeplattet, abgeplattet kugelförmig

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

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

**Fruchtfleischfestigkeit:** 8,2-8,6 kg/cm<sup>2</sup> zur Ernte

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

**Zuckergehalt:** 11,4-13,4 °Brix zur Ernte

**Säuregehalt:** 9,0-10,9 g/L MA zur Ernte

**Spezifisches Gewicht:** 0,81

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

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

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

07.07.2025 - [www.laimburg.it](http://www.laimburg.it)



Versuchszentrum  
Centro di Sperimentazione  
Research Centre  
**LAIMBURG**  
NATURE & SCIENCE: HAND IN HAND

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

**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

07.07.2025 - [www.laimburg.it](http://www.laimburg.it)

