Sortenblatt

Braeburn

Herkunft

Zufallssämling, möglicherweise ein Sämling der Sorte Lady Hamilton,, 1952 in Neuseeland entstanden. Es gibt etliche Farbmutanten wie beispielsweise Hidala Hillwellâ, Joburn Auroraâ, Royal Braeburn und Mariri Red Eveâ/Aporoâ

Synonyme

n. v.

Agronomisches Profil

Blüte: mittel, diploid
Wachstum: gering bis 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, kegelförmig, ellypsoid
Grund- und Deckfarbe: grüngelbe Grundfarbe; dunkelrote, kompakte Deckfarbe; mittlerer Deckfarbenanteil (50 %)
Anfälligkeit Berostung: keine Berostung
Fruchtfleischfestigkeit: 7,8-9,5 kg/cm² zur Ernte
Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches: mittlere bis starke Oxidation
Zuckergehalt: 11,5-12,5 °Brix zur Ernte
Säuregehalt: 5,3-6,5 g/L MA zur Ernte
Spezifisches Gewicht: 0,88
Polyphenolgesamtgehalt[1]: in der Schale: 394,7 ± 63,8 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 74,7 ± 3,6 mg Catechin/ 100 g FW
TAC[1]: in der Schale: 427,1 ± 26 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 100,2 ± 4,4 mg Trolox/ 100 g FW

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

Europäische Union / Unione europea
AUTONOME PROVINZ BOZEN SÜDTIROL / PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO ALTO ADIGE
Versuchszentrum Centro di Sperimentazione Research Centre
LAIMBURG
NATURE & SCIENCE: HAND IN HAND

Anthocyangehalt[2]: n. v.
Vitamin C[1]: in der Schale: 33,3 ± 3,3 mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: 8,4 ± 0,6 mg/100 g FW
Pektine[1]: im Fruchtfleisch: 1,0 ± 0,2 g/100g FW
Geschmack: n. v.
Lagerung: im Kühllager bis zu 5 Monate
Besonderheiten: n. v.

Saftherstellung

Ausbeute: gute Ausbeute
Stabilität der Farbe: mittlere Oxidation bei der Saftherstellung
Zuckergehalt: 11,8 °Brix
Säuregehalt: 5,6 g/L MA
pH Wert: 3,45
Polyphenolgesamtgehalt: 23,3 ± 1,3 mg Catechin/100 mL Saft
TAC: 41,9 ± 0,8 mg Trolox/100 mL Saft
Anthocyangehalt[2]: n. v.
Vitamin C: 2,09 ± 0,01 mg/L Saft

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

Europäische Union / Unione europea
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