

Sortenblatt

Brixner Plattling

Herkunft

Kreuzung unbekannt, alte Lokalsorte in Südtirol, molekularbiologische Untersuchungen am Versuchszentrum Laimburg, Italien haben bestätigt, dass es sich um die Sorte "Haslinger" handelt, welche aus dem südwestlichen Ungarn stammt.



Synonyme

Haslinger

Agronomisches Profil

Blüte: früh, triploid

Wachstum: mittel

Anfälligkeit: n. v.

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

Erntezeitpunkt: 0-2 Wochen nach Golden Delicious

Frucht

Größe und Form: groß, abgeplattet

Grund- und Deckfarbe: grüne Grundfarbe; rosa, verwaschene Deckfarbe; mittlerer Deckfarbenanteil (50 %)

Anfälligkeit Berostung: leichte Berostung der Furcht

Fruchtfleischfestigkeit: 7,5-8,0 kg/cm² zur Ernte

Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches: starke Oxidation

Zuckergehalt: 10,0-12,1 °Brix zur Ernte

Säuregehalt: 8,2-9,3 g/L MA zur Ernte

Spezifisches Gewicht:

Polyphenolgesamtgehalt¹: in der Schale: 489,2 ± 66,5 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 180,3 ± 5,3 mg Catechin/ 100 g FW

TAC¹: in der Schale: 654,4 ± 91,3 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 283,8 ± 18,8 mg Trolox/ 100 g FW

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

16.07.2024 - www.laimburg.it

Anthocyangehalt²: n. v.

Vitamin C¹: in der Schale: $20,1 \pm 6,8$ mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: $2,5 \pm 0,5$ mg/100 g FW

Pektine¹: im Fruchtfleisch: $1,8 \pm 0,3$ g/100g FW

Geschmack: n. v.

Lagerung: im Kühllager bis zu 1 Monat

Besonderheiten: n. v.

Saftherstellung

Ausbeute: geringe Ausbeute

Stabilität der Farbe: starke Oxidation bei der Saftherstellung

Zuckergehalt: 11,2 °Brix

Säuregehalt: 7 g/L MA

pH Wert: 3,45

Polyphenolgesamtgehalt: $66,0 \pm 5,9$ mg Catechin/100 mL Saft

TAC: $103,3 \pm 1,3$ mg Trolox/100 mL Saft

Anthocyangehalt²: n. v.

Vitamin C: $1,94 \pm 0,21$ mg/L Saft