# Sortenblatt

# *Schöner von Boskoop*

## Herkunft

Zufallssämling, entstand 1856 in Boskoop, Holland



## Synonyme

Belle de Boskoop, Goudrenet, Graue Winterrenette, Reinette Monstrueuse, Reinette von Montfort, Schoone von Boskoop

## Agronomisches Profil

**Blüte:** früh, triploid
**Wachstum:** stark
**Anfälligkeit:** n. v.
**Ertragsleistung:** mittlerer Ertrag, neigt zu Alternanz, neigt zu Vorerntefruchtfall
**Erntezeitpunkt:** 0-2 Wochen nach Golden Delicious

## Frucht

**Größe und Form:** sehr groß, breit kugel-kegelförmig, abgeplattet, abgeplattet kugelförmig
**Grund- und Deckfarbe:** grüngelbe Grundfarbe; rote, verwaschene, geflammte Deckfarbe; geringer Deckfarbenanteil (25 %)
**Anfälligkeit Berostung:** Vollberostung
**Fruchtfleischfestigkeit:** 7,7-9,0 kg/cm² zur Ernte
**Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches:** mittlere bis starke Oxidation
**Zuckergehalt:** 12,2-13,7 °Brix zur Ernte
**Säuregehalt:** 10,6-14,0 g/L MA zur Ernte
**Spezifisches Gewicht:** 0,86
**Polyphenolgesamtgehalt[1]:** in der Schale: 275,9 ± 71,1 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 110,5 ± 15,4 mg Catechin/ 100 g FW

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



Europäische Union
Europäischer Fonds für regionale Entwicklung
Unione europea
Fondo europeo di sviluppo regionale
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

**TAC[1]:** in der Schale: 377,5 ± 85,2 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 201,6 ± 17 mg Trolox/ 100 g FW
**Anthocyangehalt[2]:** n. v.
**Vitamin C[1]:** in der Schale: 11,8 ± 3,3 mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: 3,8 ± 0,6 mg/100 g FW
**Pektine[1]:** im Fruchtfleisch: 1,2 ± 0,4 g/100g FW
**Geschmack:** n. v.
**Lagerung:** im Kühllager bis zu 2 Monate
**Besonderheiten:** n. v.

## Saftherstellung

**Ausbeute:** sehr geringe Ausbeute
**Stabilität der Farbe:** starke Oxidation bei der Saftherstellung
**Zuckergehalt:** 13,6 °Brix
**Säuregehalt:** 10,3 g/L MA
**pH Wert:** 3,33
**Polyphenolgesamtgehalt:** 51,4 ± 0,4 mg Catechin/100 mL Saft
**TAC:** 72,5 ± 3,4 mg Trolox/100 mL Saft
**Anthocyangehalt[2]:** n. v.
**Vitamin C:** 4,26 ± 0,02 mg/L Saft

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



Europäische Union
Europäischer Fonds für regionale Entwicklung
Unione europea
Fondo europeo di sviluppo regionale
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