

# 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/cm<sup>2</sup> 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<sup>1</sup>:** 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 Kühlager  
2 - nur bei rotfleischigen Sorten

29.06.2026 - [www.laimburg.it](http://www.laimburg.it)



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

**TAC<sup>1</sup>:** in der Schale: 377,5 ± 85,2 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 201,6 ± 17 mg Trolox/ 100 g FW

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

**Vitamin C<sup>1</sup>:** in der Schale: 11,8 ± 3,3 mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: 3,8 ± 0,6 mg/100 g FW

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

**Vitamin C:** 4,26 ± 0,02 mg/L Saft

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

29.06.2026 - [www.laimburg.it](http://www.laimburg.it)

