

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

Polyphenolgesamtgehalt¹: 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

15.05.2026 - www.laimburg.it



TAC¹: in der Schale: 377,5 ± 85,2 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 201,6 ± 17 mg Trolox/ 100 g FW

Anthocyangehalt²: n. v.

Vitamin C¹: in der Schale: 11,8 ± 3,3 mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: 3,8 ± 0,6 mg/100 g FW

Pektine¹: 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

Anthocyangehalt²: n. v.

Vitamin C: 4,26 ± 0,02 mg/L Saft

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

15.05.2026 - www.laimburg.it

