

Sortenblatt

Adersleber Kalvill

Herkunft

Weisser Winterkalvill x Gravensteiner, wurde 1830 in Adersleben, Deutschland gezogen



Synonyme

Amtsrat Meyer

Agronomisches Profil

Blüte: früh, diploid

Wachstum: mittel

Anfälligkeit: n. v.

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

Erntezeitpunkt: 0-2 Wochen nach Golden Delicious

Frucht

Größe und Form: groß, breit kugel-kegelförmig

Grund- und Deckfarbe: grüngelbe Grundfarbe; rote, gestreifte, verwaschene Deckfarbe; geringer Deckfarbenanteil (25 %)

Anfälligkeit Berostung: geringe Berostung in Kelch und/oder Stielgrube (<5%)

Fruchtfleischfestigkeit: 7,6-9,0 kg/cm² zur Ernte

Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches: mittlere Oxidation

Zuckergehalt: 12,3-13,7 °Brix zur Ernte

Säuregehalt: 6,0-8,3 g/L MA zur Ernte

Spezifisches Gewicht: 0,86

Polyphenolgesamtgehalt¹: in der Schale: 435,5 ± 58,6 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 123,4 ± 15,4 mg Catechin/ 100 g FW

TAC¹: in der Schale: 536,9 ± 65 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 215 ± 15 mg Trolox/ 100 g FW

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

Anthocyangehalt²: n. v.

Vitamin C¹: in der Schale: $29,6 \pm 7,6$ mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: $3,4 \pm 1,0$ mg/100 g FW

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

Geschmack: n. v.

Lagerung: im Kühllager bis zu 2 Monate

Besonderheiten: n. v.

Saftherstellung

Ausbeute: sehr geringe Ausbeute

Stabilität der Farbe: geringe Oxidation nach der Dekantierung

Zuckergehalt: 12,7 °Brix

Säuregehalt: 4,4 g/L MA

pH Wert: 3,63

Polyphenolgesamtgehalt: $59,6 \pm 1,6$ mg Catechin/100 mL Saft

TAC: $93,0 \pm 0,2$ mg Trolox/100 mL Saft

Anthocyangehalt²: n. v.

Vitamin C: $2,08 \pm 0,02$ mg/L Saft