

Sortenblatt

Ariane

Herkunft

R25A27 (Florina x Prima) x P21R4A30(Golden frei abgeblüht), SARL Novadi, Frankreich



Synonyme

n. v.

Agronomisches Profil

Blüte: früh, diploid

Wachstum: mittel

Anfälligkeit: resistent Schorfanfälligkeit

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

Erntezeitpunkt: 2-0 Wochen vor Golden Delicious

Frucht

Größe und Form: mittel, breit kugel-kegelförmig, abgeplattet kugelförmig

Grund- und Deckfarbe: grüngelbe Grundfarbe; rote, marmorierte, verwaschene Deckfarbe; hoher Deckfarbenanteil (75 %)

Anfälligkeit Berostung: leichte Berostung der Furcht

Fruchtfleischfestigkeit: 8,0-9,3 kg/cm² zur Ernte

Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches: starke Oxidation

Zuckergehalt: 13,0-14,6 °Brix zur Ernte

Säuregehalt: 7,4-9,0 g/L MA zur Ernte

Spezifisches Gewicht: 0,87

Polyphenolgesamtgehalt¹: in der Schale: 312,1 ± 40,3 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 102,7 ± 18,3 mg Catechin/ 100 g FW

TAC¹: in der Schale: 452,1 ± 48,7 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 222,1 ± 28,7 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: $15,5 \pm 4,3$ mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: $4,4 \pm 1,1$ mg/100 g FW

Pektine¹: im Fruchtfleisch: $3,6 \pm 1,9$ g/100g FW

Geschmack: n. v.

Lagerung: im Kühllager bis zu 4 Monate

Besonderheiten: neigt zu Schalenbräune

Saftherstellung

Ausbeute: gute Ausbeute

Stabilität der Farbe: starke Oxidation bei der Saftherstellung

Zuckergehalt: 12,6 °Brix

Säuregehalt: 6,6 g/L MA

pH Wert: 3,43

Polyphenolgesamtgehalt: $20,5 \pm 0,7$ mg Catechin/100 mL Saft

TAC: $34,3 \pm 0,4$ mg Trolox/100 mL Saft

Anthocyangehalt²: n. v.

Vitamin C: $1,49 \pm 0,01$ mg/L Saft