

Sortenblatt

Bismarckapfel

Herkunft

Zufallssämling, die Sorte ist in Neuseeland entstanden und kam von dort aus um 1870 nach England



Synonyme

n. v.

Agronomisches Profil

Blüte: früh, diploid

Wachstum: mittel

Anfälligkeit: n. v.

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

Erntezeitpunkt: 2-0 Wochen vor Golden Delicious

Frucht

Größe und Form: sehr groß, breit kugel-kegelförmig

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

Anfälligkeit Berostung: stärkere Berostung der Frucht

Fruchtfleischfestigkeit: 6,9-7,8 kg/cm² zur Ernte

Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches: starke Oxidation

Zuckergehalt: 10,6-12,1 °Brix zur Ernte

Säuregehalt: 9,6-12,0 g/L MA zur Ernte

Spezifisches Gewicht:

Polyphenolgesamtgehalt¹: in der Schale: 374,7 ± 48,6 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 237,6 ± 13,8 mg Catechin/ 100 g FW

TAC¹: in der Schale: 515,3 ± 61 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 375,6 ± 18,6 mg Trolox/ 100 g FW

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

29.05.2026 - www.laimburg.it



Anthocyangehalt²: n. v.

Vitamin C¹: in der Schale: $10,1 \pm 3,6$ mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: $2,8 \pm 0,5$ mg/100 g FW

Pektine¹: im Fruchtfleisch: $2,1 \pm 0,5$ g/100g FW

Geschmack: n. v.

Lagerung: im Kühllager bis zu 2 Monate

Besonderheiten: n. v.

Saftherstellung

Ausbeute: sehr geringe Ausbeute

Stabilität der Farbe: mittlere Oxidation bei der Saftherstellung

Zuckergehalt: 10,5 °Brix

Säuregehalt: 9,7 g/L MA

pH Wert: 3,14

Polyphenolgesamtgehalt: $67,9 \pm 1,5$ mg Catechin/100 mL Saft

TAC: $108,7 \pm 2,9$ mg Trolox/100 mL Saft

Anthocyangehalt²: n. v.

Vitamin C: $1,42 \pm 0,01$ mg/L Saft

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

29.05.2026 - www.laimburg.it

