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

Anthocyangehalt²: n. v.

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

Pektine¹: im Fruchtfleisch: 2,1 ± 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 ± 1,5 mg Catechin/100 mL Saft

TAC: 108,7 ± 2,9 mg Trolox/100 mL Saft

Anthocyangehalt2: n. v.

Vitamin C: 1,42 ± 0,01 mg/L Saft



^{2 -} nur bei rotfleischigen Sorten



