

Sortenblatt

Morgenduft

Herkunft

Zufallssämling, wurde 1849 in Ohio, USA gefunden, ab 1930 wurde die Sorte in Südtirol vermehrt angebaut und war in den 90er Jahren noch ein bedeutender Wirtschaftsapfel



Synonyme

Gillets Seedling, Imperatore, Rimaskaia Krasvita, Rome Beauty

Agronomisches Profil

Blüte: spät, diploid

Wachstum: stark

Anfälligkeit: n. v.

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

Erntezeitpunkt: 2-4 Wochen nach Golden Delicious

Frucht

Größe und Form: sehr groß

Grund- und Deckfarbe: rote

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

Fruchtfleischfestigkeit: 6,3-7,3 kg/cm² zur Ernte

Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches: mittlere Oxidation

Zuckergehalt: 11,0-11,5 °Brix zur Ernte

Säuregehalt: 3,7-6,0 g/L MA zur Ernte

Spezifisches Gewicht: 0,79

Polyphenolgesamtgehalt¹: in der Schale: 413,4 ± 112,3 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 93,4 ± 8,6 mg Catechin/ 100 g FW

TAC¹: in der Schale: 672,7 ± 158,3 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 184,7 ± 12,5 mg Trolox/ 100 g FW

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

07.04.2026 - www.laimburg.it



Anthocyangehalt²: n. v.

Vitamin C¹: in der Schale: $19,9 \pm 5,9$ mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: $1,7 \pm 0,3$ mg/100 g FW

Pektine¹: im Fruchtfleisch: $0,9 \pm 0,4$ g/100g FW

Geschmack: n. v.

Lagerung: im Kühllager bis zu 2 Monate

Besonderheiten: n. v.

Saftherstellung

Ausbeute: sehr geringe Ausbeute

Stabilität der Farbe: mittlere Oxidation bei der Saftherstellung

Zuckergehalt: 12,4 °Brix

Säuregehalt: 4,7 g/L MA

pH Wert: 3,68

Polyphenolgesamtgehalt: $36,3 \pm 3,1$ mg Catechin/100 mL Saft

TAC: $31,7 \pm 9,3$ mg Trolox/100 mL Saft

Anthocyangehalt²: n. v.

Vitamin C: $1,88 \pm 0,03$ mg/L Saft

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

07.04.2026 - www.laimburg.it

