

Eignung resistenter Apfelsorten für die Fruchtsaftherstellung

Sowohl der Anbau als auch die Verarbeitung von Äpfeln macht aus den Produzenten immer mehr Spezialisten. Ähnlich verhält sich die Spezialisierung bei den Apfelsorten. Die Sorte die alle Anforderungen an sie erfüllen kann ist nach wie vor in unserem Wunschdenken vorhanden, in Wirklichkeit gibt es sie noch nicht.



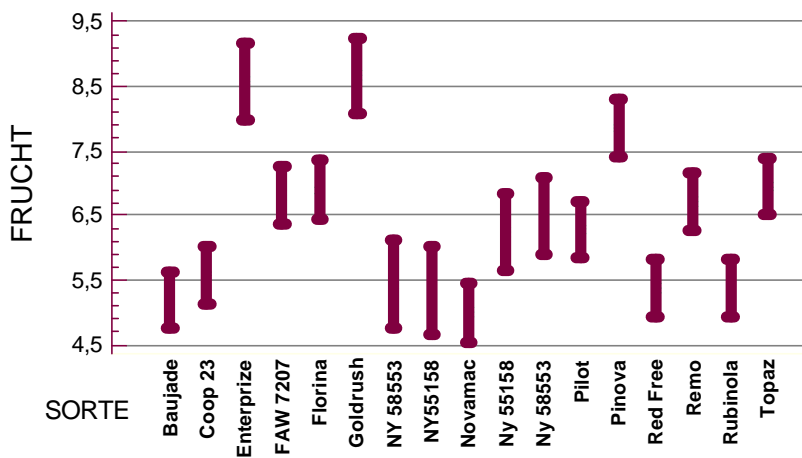
Immer besser erkennt man eine Trennung im steirischen Apfelsortiment. Die Anforderungen an eine Verarbeitungssorte sind eine andere als für eine Tafelsorte. Zum Zweck der Saftherstellung sucht man eine Sorte, die unkompliziert zu produzieren ist, sich womöglich Pilzkrankheiten gegenüber resistent oder tolerant zeigt, regelmäßige hohe Erträge bringt und nicht zuletzt aromatische und harmonische Getränke liefert. Aus dem immer reichhaltiger werdenden Sortiment der pilzresistenten bzw. -toleranten Sorten wurden in der Versuchsstation für Obst- und Weinbau Haidegg in den letzten Jahren Säfte hergestellt, analysiert und verkostet.

Seit dem Jahr 2000 wurden insgesamt 19 Sorten zu sortenreinen Säften verarbeitet. Das verarbeitete Sortiment änderte sich bisher nach der Verfügbarkeit der Früchte und nach den Erfahrungen der Vergleichsjahre.

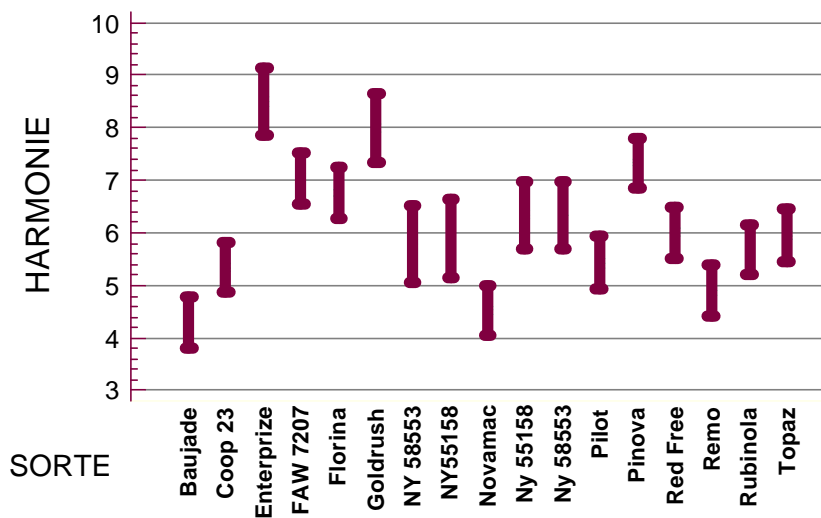
Als wesentlichen Punkt dieser Arbeit stellte auch die Bestimmung von Zucker und Säuregehalt dar. Der Zuckergehalt wurde refraktometrisch, die Säure durch Titration bestimmt und als g/l berechnet als Weinsäure angeführt. Trotz der Werte wurden bei allen Verkostungen auch die Einstufung nach der Harmonie von Zucker und Säure gefordert, war interessanterweise nicht immer mit den analytischen Werten korreliert.

Sorte	2002		2001		2000	
	Bri x	Säure	Bri x	Säure	Bri x	Säure
Baujade	13	11	13, 5	9, 2	12, 9	11, 1
COOP 23	10	5, 5				
Ecolette			14, 5	9, 5	15, 4	10, 1
Elise			12	8, 6		
Enterprize	14	6	14, 5	7	13, 5	11, 5
FAW 7207	13	8				
Florina	14	6, 8	13, 5	5, 5	13, 2	12, 9
Goldrush	13, 5	8	16	10	15, 8	10
Her 4 T 175			14	4, 2	12, 9	4, 6
Her 4 T 20			14	5	14, 1	6
Novamac	11	8, 2				
NY 55158	12, 5	6, 8				
NY 585553	13	7, 5				
Pilot	15	11, 5				
Pinova	15	6, 8				
Redfree	11	5, 5				
Remo	13, 5	12, 7	15	14		
Rubinola	13	7, 4	15	6, 9		
Topaz	14	11, 4	15, 5	12, 4	15, 2	13, 2

Bewertung der Sorten nach Fruchtigkeit



Beurteilung nach Harmonie (Zucker / Säure - Verhältnis)



Ergebnis:

Verkostet wurden die Säfte von Saftproduzenten, die auf einer 10-teiligen Skala die Säfte nach Geschmack, Fruchtigkeit und Harmonie beurteilten.

Von den nun über mehrere Jahre beobachteten Sorten zeigen viele sehr hohe Zucker- aber vor allem sehr hohe Säurewerte. Topaz und Remo beispielsweise sind zwar im Zuckerwert hoch, haben aber trotzdem einen unharmonisch hoch erscheinenden Säuregehalt. Diese Sorten zeigen wenig Harmonie. **Goldrush**, **Enterprize** und **Florina** sind trotz entsprechendem Zuckergehalt im Säuregehalt gemäßigt, sie erwiesen sich als geschmacklich intensiv und ausgewogen. Von den 2002 erstmals verarbeiteten Sorten zeigt sich **FAW 7207** und **Pinova** als interessant.