

DCA – Lagerung – Topaz

Material und Methoden

- **Sorte:** Topaz Bio
- **Unterlage:** M 9
- **Pflanzabstand:** 3,2 m x 1,0 m (3.125 Bäume/ha)
- **Pflanzjahr:** 2001
- **Herkunft:** Fachschule Gleisdorf
- **2 Erntetermine:** 17.09.2007 und 24.09.2007
- **Reifeindex n. Streif:** 0,14 bzw. 0,11



Dr. Gottfried Lafer

FA 10B- LANDWIRTSCHAFTLICHES VERSUCHSZENTRUM



Das Land
Steiermark

DCA – Lagerung – Topaz

Lagerverfahren

- **CA:** 1,5°C, CO₂ 3,0 %, O₂ 1,5 %
- **DCA:** 1°C, CO₂ 1,5 %, O₂ dyn. 0,6 – 0,9 %
- **Lagerungsende:** 26.05.2008 + 1 Wo KL + 1 Wo SL
- **Lagerdauer:** ca. 240 Tage



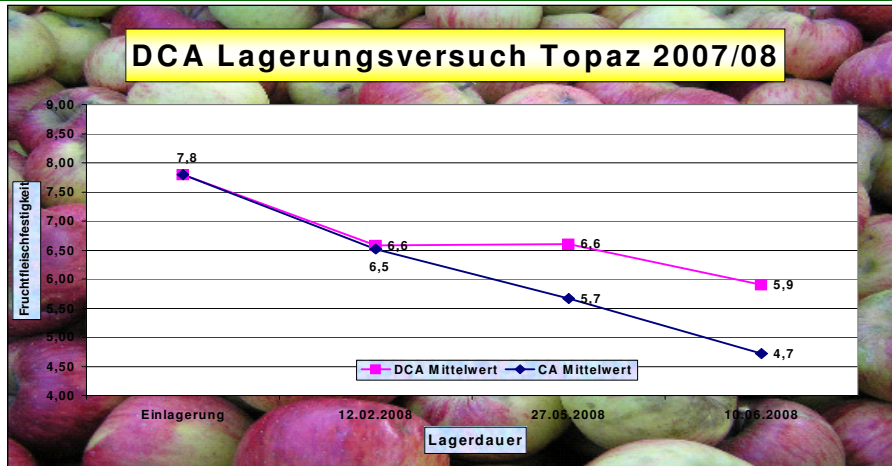
Dr. Gottfried Lafer

FA 10B- LANDWIRTSCHAFTLICHES VERSUCHSZENTRUM



Das Land
Steiermark

DCA - Lagerung - Topaz



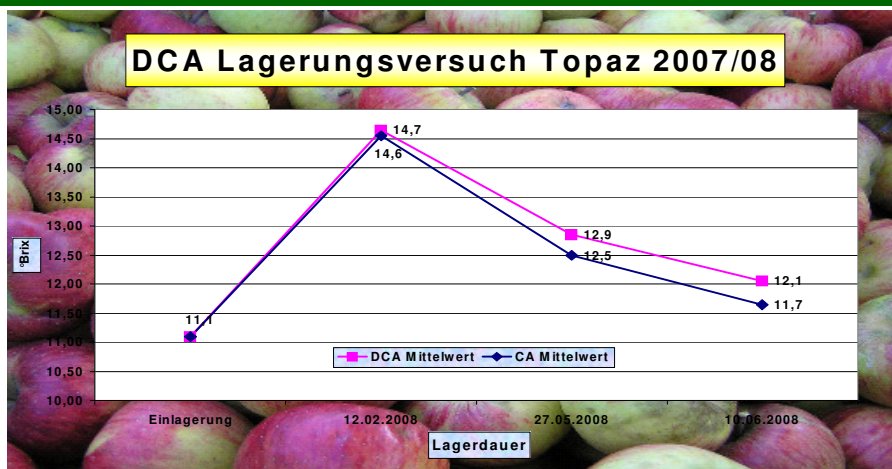
Dr. Gottfried Lafer

FA 10B- LANDWIRTSCHAFTLICHES VERSUCHSZENTRUM



Das Land Steiermark

DCA - Lagerung - Topaz



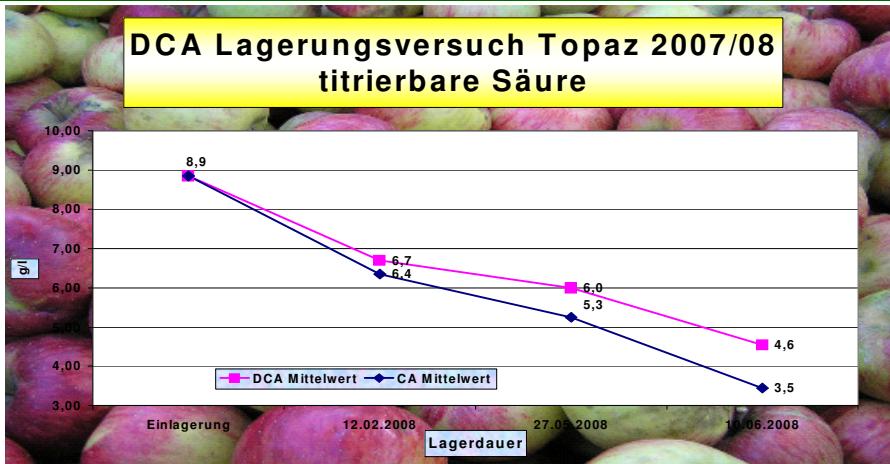
Dr. Gottfried Lafer

FA 10B- LANDWIRTSCHAFTLICHES VERSUCHSZENTRUM



Das Land Steiermark

DCA - Lagerung - Topaz



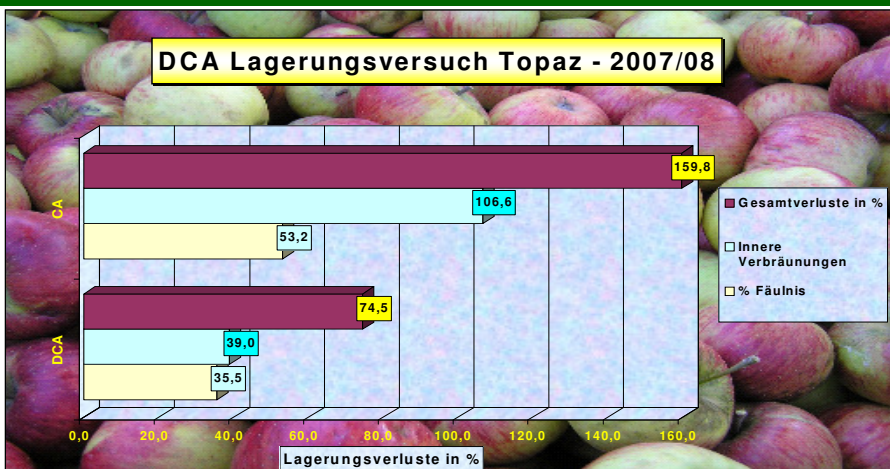
Dr. Gottfried Lafer

FA 10B- LANDWIRTSCHAFTLICHES VERSUCHSZENTRUM



Das Land Steiermark

DCA - Lagerung - Topaz



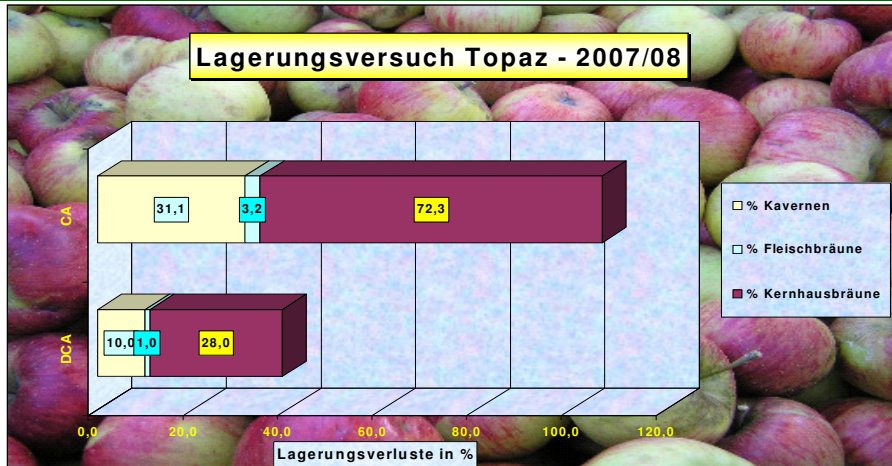
Dr. Gottfried Lafer

FA 10B- LANDWIRTSCHAFTLICHES VERSUCHSZENTRUM



Das Land Steiermark

DCA - Lagerung - Topaz



DCA - Lagerung - Topaz



DCA – Lagerung – Topaz

Erfahrungen mit DCA bei Topaz 2007/08

- Verminderung der **Kernhaus- und Fleischbräune (-68 %)**
- Reduktion der Verluste durch *Gloeosporium* (ca. 20%)
- Höhere innere Qualität **bis zur Auslagerung (Penetrometer)**
- **Stabilisierung der Fruchtfleischfestigkeit auch im Self-life.**
- Brixwerte werden nicht beeinflusst
- Geringe Effekte auch auf titrierbarer Säure.
- Perspektiven besonders für **Bio-Topaz (CO₂ < 1,0%)**

