

# Rubinella® – aromatisch wie ‘Rubinette’



Es gibt **Apfelsorten, die ihresgleichen suchen**. Die Aroma-Sorte ‘Rafzubex’, besser bekannt als ‘Rubinette®’, gehört zweifelsfrei dazu. Bei vielen Direktvermarktern hat sie einen bedeutenden Platz im Sortiment eingenommen. Und doch hat ‘Rubinette®’ einen entscheidenden Nachteil: Ihr Fruchtfleisch wird schnell weich. Ab Januar ist sie nur noch bedingt vermarktungsfähig. Auch die beste Lagerung hilft nichts: Selbst wenn die Früchte unter ULO-Bedingungen aufbewahrt wurden, werden sie nach der Auslagerung recht schnell weich. Und weiche Früchte kommen heutzutage beim Verbraucher gar nicht gut an.

‘**Rubinella®**’ schafft hier Abhilfe. Hoch aromatisch, festfleischig und lagerfähig ist sie die entscheidend verbesserte ‘Rubinette’. Das kommt nicht von ungefähr: ‘Rubinette’ ist ihre Muttersorte. Die Lagerfähigkeit hat sie von ihrem Vater, der Apfelsorte ‘Pomona’, geerbt.

## **SORTENPORTRAIT ‘Rubinella®’**

**Abstammung:** ‘Rubinette’ × ‘Pomona’

**Züchter:** Dr. Michael Neumüller, Bayerisches Obstzentrum Hallbergmoos.

**Baum:** Mittelstarker Wuchs, verzweigt willig. Im Alter Quirlholz entfernen.

**Ertrag:** Hoch und sehr regelmäßig, kaum Alternanz. Ausdünnung erforderlich.

**Blüte:** Diploid. Blütezeit mittelspät.

**Frucht:** Baumreife mit ‘Braeburn’. Genussreife ab Oktober. Mittelgroße, länglich gebaute Frucht. Rote Deckfarbe (70 %), auf der die hellen Lentizellen freundlich hervortreten. Cremefarbenes Fruchtfleisch, sehr fest (9,5 kg/cm<sup>2</sup>). Niedriger Säuregehalt (3,5-5,3 g/l). Hoher Gehalt an löslicher Trockensubstanz (14-17 % Brix). Hoch aromatisch (mit leichtem Mango-Aroma).

**Lagerung:** *Kühllager:* Temperatur: 1,5-2 °C. Bis Juni haltbar. *CA-Lager:* Temperatur 1,5-2 °C. 2,5 % CO<sub>2</sub>, 1 % O<sub>2</sub>. Auch unter milderer CA-Bedingungen sehr gute Qualitätserhaltung (1,5 % CO<sub>2</sub>, 1,5 % O<sub>2</sub>).

**Krankheitsanfälligkeit:** Mittlere Schorfanfälligkeit (ähnlich ‘Elstar’).

**Bewertung:** Die perfekte Anschlussorte an die Vermarktung von ‘Rubinette’.

### **Maßzahlen zur Fruchtqualität bei unterschiedlicher Lagerung**

	Festigkeit	Brix	Säure
zur Ernte	9,0 kg/cm <sup>2</sup>	12,5	5,0 g/l
Januar (Kühllager)	9,0 kg/cm <sup>2</sup>	14,0	4,0 g/l
Mai (Kühllager)	8,5 kg/cm <sup>2</sup>	16,5	2,8 g/l
Juni (CA-Lager)	8,5 kg/cm <sup>2</sup>	16,0	3,3 g/l



# ®, lagerfähig bis Juni

## Die Vorteile der Aroma-Sorte 'Rubinella':

- hervorragende Ausfärbung
- sehr feste, saftige Früchte
- beste Lagerfähigkeit
- Früchte bleiben sogar im normalen Kühlager festfleischig bis in den Juni
- hoch aromatisch, mit dezentem Anklang an Mango
- später Erntezeitpunkt (mit 'Braeburn' oder kurz danach)
- keine Neigung zur Alternanz
- einfacher, unkomplizierter Baum

