

RubINETTE[®]

ROSSO

(Sortenbezeichnung 'Rafzubex')



Der Apfel mit dem köstlichen Aroma

Unerlaubter Nachbau verboten!

Markenschutz: Die Marke RubINETTE[®] ist in der Schweiz unter Nr. 332.896 und international unter Nr. 497401 als Namens- und Bildmarke registriert.

Sortenschutz: Unter der Bezeichnung 'Rafzubex'

RubINETTE[®] ROSSO

(Sortenbezeichnung 'Rafzubex')



Erfahren Sie hier die genauen Sorteninformationen:

Herkunft

Finder: Jochen Hubschneider, Weinstadt.
Knospenmutation an RubINETTE[®], Var. 'Rafzubex'.

Baumeigenschaften

Wuchs: Mittelstark, garniert gut, trägt auch am einjährigen Holz. Blatt mittelgross, spitz gezahnt, sattgrün. Wuchshabitus identisch mit RubINETTE[®], Var. 'Rafzubex'.

Blütezeit und Befruchtung: Mittelspät, diploid, guter Pollenspender. Befruchter sind: James Grieve, Primerouge, Arlet, Idared, Maigold, Glockenapfel, Cox Orange, Gala, Golden Delicious. Wenig empfindlich gegen Blütenfrost.

Fruchteigenschaften

Frucht: Mittelgross, bei guter Ausdünnung grösstenteils 70–75 mm breit und 65–75 mm hoch, kugelig bis leicht konisch. Haut etwas rustikal mit gut sichtbaren Lentizellen, nicht fettig werdend. Intensives, flächendeckendes Rot. Auch in wärmerem Klima früher und intensiver färbend als RubINETTE[®], Var. 'Rafzubex'.

Fruchtfleisch und Aroma: Gelblich, mittelfest, feinzellig; hervorragendes würzig-fruchtiges Aroma mit einem hohen Zucker- und Säuregehalt in einem ausgewogenen Verhältnis.

Ernte und Lagerung

Ernte: Je nach Lage gegen Ende September/Anfang Oktober.

Lagerung: Ab Baum genussreif. Lagerung nach neusten Erkenntnissen bei –0,5 °C bis 0 °C bis April ohne Qualitätseinbusse möglich. Gutes Shelf-Life nach der Auslagerung. Keine Lagerkrankheiten.

Anbautechnik

Unterlage: M9, in speziellen Fällen auch M26.

Anbauformen: Schlanke Spindelform, kurzer Fruchtholzschnitt. Es kann ins 2-jährige Holz geschnitten werden, um das Auspflücken

zu reduzieren. Dank ruhigem Verhalten des Baumes sehr geringe Neigung zu Alternanz. Ausdünnen mit chemischen Mitteln und zusätzlich von Hand ist nötig.

Pflege: Schorfbehandlung empfohlen, wenig empfindlich gegen Mehltau.

Besonderes: Die Fruchtgrösse nimmt ab 3. Standjahr deutlich zu.

Konsumwert

RubINETTE[®] und RubINETTE[®] Rosso sind einander geschmacklich ebenbürtig und befinden sich in Geschmackstests immer auf den vordersten Rängen. Bei Direktvermarktern gilt die Sorte als Zugpferd. Wer das feine Aroma einmal kennt, kommt nicht mehr davon weg. Auch bei Kuchen und Desserts zeigt die innere Qualität deutliche Vorzüge. Mit dem Gehalt an wertvollen Inhaltsstoffen liegt RubINETTE[®] Rosso bezüglich des gesundheitlichen Wertes ganz vorne. Konsumenten, die RubINETTE[®], bzw. RubINETTE[®] Rosso einmal entdeckt haben, sind durchaus bereit, für die feine Frucht einen entsprechenden Preis zu zahlen.

Marktchancen RubINETTE[®] Rosso

Dank der intensiven Farbe von RubINETTE[®] Rosso Var. 'Rafzubex' erschliessen sich der Sorte neue Chancen – auch im Lebensmittel-Einzelhandel.

Sorten- und Markenschutz

Jede Vermehrung von Bäumen für den Eigenbedarf und für Dritte, sowie Abgabe von Vermehrungsmaterial ist nur gestattet für Inhaber eines abgeschlossenen Lizenzvertrages mit **PROMO-FRUIT AG, Schluchewäg 1, CH-8197 Rafz.**
www.promo-fruit.ch

Vertrieb durch: