



HOCHSCHULE OSNABRÜCK  
UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES



# Allergikerfreundliche ZIN-Klon P 186

Prof. Dr. Werner Dierend  
Hochschule Osnabrück

<b>Nummer SEL-II</b>	<b>P 186</b>
Eltern	<b>Honeycrunch x Braeburn</b>
Resistenz	<b>nein</b>
Pflanzjahr SEL-II	<b>2014</b>
Erntetermin SEL-II OS	<b>Anfang bis Mitte Oktober</b>
Ertrag (Mittel 2.-7. Laub)	<b>411 dt/ha u. Jahr</b>
g/Frucht (2.-6. Laub)	<b>214</b>
Sortierung (2.-6. Laub)	<b>&lt;70 mm: 5 %, 70/80 mm: 36 %, 80/90 mm: 54 %, &gt;90 mm: 5 %</b>
Aussehen (1-9)	<b>6,9</b>
Geschmack (1-9)	<b>6,6</b>
Festigkeit, Säuregehalt, Zucker-/Säureverh. zur Genussreife	<b>11,3 kg/cm<sup>2</sup>; 6,6 g/l; 20 (zwischen Elstar und Jonagold)</b>
Bemerkungen	<b>2016 OS Kühllager 3-4 °C, Ende April: sehr fest, saftig, süß mit etwas Säure, auch nach 3 Wo. Zimmertemp. noch fest und saftig, ULO bis Ende Mai problemlos (verm. auch länger)</b>

# Allergenpotential

- sehr geringes Allergenpotential mit geringen Schwankungen zwischen den Jahren, zwischen den Früchten und im Verlauf der Langzeitlagerung
- wird von Apfelallergikern sehr gut vertragen (durch mehrjährige klinische Tests mit Apfelallergikern an der Charité Berlin nachgewiesen)
- hat 2020 das ECARF-Vorabsiegel erhalten





P 186 Osnabrück 2016