

LO-Kühlagerungsversuch mit der Apfelsorte Braeburn

Jean-Pierre Siegrist und Pierre-Yves Cotter

Mittels der Kühlung in kontrollierter Atmosphäre mit tiefem Sauerstoffgehalt (LO 1.5%) und mit 1% Kohlensäure kann bei der Sorte Braeburn die Kernhausbräune reduziert und die Fruchtfleischfestigkeit länger beibehalten werden. Die Resultate werden aber auch vom Erntezeitpunkt sowie der Fruchtgrösse beeinflusst. Braeburn entwickelt in kontrollierter Atmosphäre in den Lagerräumen viel Kohlensäure. Ein überdimensionierter Aktivkohleabsorber ist empfehlenswert, um den Kohlensäuregehalt bei 1% zu halten. Eine zusätzliche Waschung mit Stickstoff ist zudem angezeigt, um eine Erhöhung des Sauerstoffgehalts zu vermeiden.

Revue Suisse Vitic. Hortic. Vol. 36 (5), 269–272, 2004
SZOW 05/02 S.26