

Empfohlene Lagerbedingungen 2018-2019

ATMOSPHERE		Normale Atmosphäre (NA)		Kontrollierte Atmosphäre (CA)				Ultra Low Oxygen (ULO)			
Sorten	MCPs	t (°C)	RL (%)	t (°C)	RL (%)	CO <sub>2</sub> (%)	O <sub>2</sub> (%)	t (°C)	RL (%)	CO <sub>2</sub> (%)	O <sub>2</sub> (%)
<b>ÄPFEL</b>											
Gala	J	0	90-92	0,5	92	2-3	2	0,5	92	3	1
Elstar <sup>2</sup>	J	0	90-92	0,5	92	3	2	0,5	92	3	1
Braeburn	N	0,5	90-92	0,5 - 1	92	1	1,5	Lagerung bis April			
Granny Smith	J	0	90-92	—	—	—	—	0,5	92	2	1
Jonagold <sup>1</sup>	J	0	90-92	2	92	4	2	2	92	3	1
Diwa® / Milwa	N	0 - 1	90-92	—	—	—	—	1	92	1,5-2	1
Goldrush	?	1	92-94	2	92-94	4	2	2	92-94	3	1
Golden Delicious	J	1	92-94	2	92-94	4	2	2	92-94	3	1
Ladina <sup>6</sup>	J <sup>6</sup>	1	92-94					1	92-94	1	1
Pinova	J	1	92-94	2	92-94	4	2	2	92-94	3	1
Topaz	J	1	92-94	1	92-94	3	2	1	92-94	1,5	1
Maigold	J	2	88-90	3	90-92	3	2	—	—	—	—
Arlet <sup>1</sup>	J	3	90-92	3 - 4	92	3-4	2	3 - 4	92	2	1
Glockenapfel	?	0 - 1	90-92	4	92	3	2-3	nicht empfohlen			
Golden Orange	J	3	90-92	3	90-92	3	2 <sup>+MCP</sup>	3	90-92	1,5	1
RubINETTE	J	0 - 1	92-94	2 - 3	92-94	1,5-2	2	2 - 3	92-94	1,5	1,5
Boskoop	N	4	90-92	4	92	2-3	2-3	nicht empfohlen			
Mairac® <sup>4</sup>	J	2 - 3	90-92	2 - 3	90-92	3	2	2 - 3	90-92	1,5	1
Idared	J	3 - 4	90-92	4	90-92	3	2	4	90-92	1,5	1
Jazz® / Scifresh	N	3 - 3,5	90-92	3 - 3,5	90-92	2,5	2	3 - 3,5	90-92	2,5	1
Pink Lady® / Cripps	J	3,5 - 4	90-92	—	—	—	—	3,5 - 4	90-92	3	1
<b>BIRNEN</b>											
Williams		-1 - 0	91-93	0 - 0,5	92	2	2	CA, begrenzte Dauer			
Comice		-1 - 0	91-93	0 - 0,5	92	5	3	Verzögerte CA-Lagerung, 15-20 d Verzögerte CA-Lagerung, 28 d			
Conférence		-1 - 0	91-93	0 - 0,5	92	1,5	2				
CH201		-1 - 0	91-93	0 - 0,5	92	0,8-1,0	2	ULO bei Birnen nicht empfohlen			
Gute Luise		-1 - 0	91-93	0 - 0,5	92	1,5-2,0	2				
Kaiser Alexander		-1 - 0	91-93	0 - 0,5	92	1,5-2,0	2				
Packhams		-1 - 0	91-93	0 - 0,5	92	1,5-2,0	2				
Harrow Sweet		-1 - 0	91-93	nicht empfohlen							
<b>GEMÜSE</b>											
Zwiebeln		0 - 0,5	85-90	0 - 0,5	85-90	5	3	CA, nicht vor Nov. oder Dez.			
Weisskohl		0 - 0,5	85-90	0 - 0,5	90-92	3	2-3	6-8 Wochen, nach Auslag. lüften CA, bis März			
Rotkohl		0 - 0,5	85-90	0 - 0,5	90-92	3	2-3				
Wirsing		1	85-90	0 - 0,5	90-92	1-3	2-3	nicht empfohlen			
Blumenkohl		0 - 0,5	96-98	0 - 0,5	95-97	3	3				
Chinakohl		0 - 4	90-92	0 - 0,5	90-97	4	2				
Knollensellerie		0 - 2	90-95								
Karotten		0 - 0,5	90-92	nicht empfohlen				nicht empfohlen			
Randen		0 - 6	90-95								

- Bei gewöhnlicher Kühlung wird die Haut nach einigen Wochen ölig. Dieses Phänomen tritt bei der CA-Lagerung nicht auf.
- Unter ULO-Bedingungen bis März lagerbar.
- Bei gewöhnlicher Kühlung bis November
- Mairac®, La Flamboyante
- MCP-Anwendung: J = empfohlen; N = nicht empfohlen (negative Auswirkungen oder keine qualitativen Vorteile); ? = nicht getestet bzw. keine eindeutigen Angaben vorhanden
- Ladina empfohlen bis im Januar zu lagern. Danach kann Haut- oder Fleischbräune auftreten. MCP zeigt etwas bessere Resultate bezüglich Festigkeit und Säure, kann aber Haut- und Fleischbräune nicht verhindern.

**Lagerempfehlungen für diverse Apfelsorten:**

4 - 6°C :	Gravensteiner, Karmijn, Kidds Orange, Primerouge, Champagner Rtte., Goldparmäne, Ontario, Fiesta, Menznauer Jäger
3 - 4°C :	McIntosh, Jonathan, Kanada Reinette, Cox Orange
2 - 4°C :	Jerseymac
2°C :	Berlepsch, Schweizer Orangenapfel, Berner Rosen, Sauergrauech, Gloster
0 - 2°C :	Empire, Summerred, Rubinola,
0°C :	Florina, Red Delicious, Starkrimson, Stayman, Winesap, Meran, Starking-Gruppe, Spartan