

Próbaszüret 2018. szeptember 10.  
Tokaji Kutatóintézet

Valamennyi szőlőfajta egészséges, szépen fejlett. A sárgamuskotály szürete a legtöbb helyen be is fejeződött. A tartós kánikula miatt sokfelé szárazság tünetek látszanak. Megtörtént a hatodik próbaszüret is a sárga muskotály szőlőben, és a negyedik a többi borszőlő fajtánál.

### Sárga muskotály

Mindössze egy helyen tudtuk megmérni a muskotály érettségét, mivel a további négy mintaterületen már megtörtént a szüret.

|                      | MM     |          |          | sav (g/l) |          |          | pH     |          |          |
|----------------------|--------|----------|----------|-----------|----------|----------|--------|----------|----------|
| augusztus            | aug.27 | szept.03 | szept.10 | aug.27    | szept.03 | szept.10 | aug.27 | szept.03 | szept.10 |
| Tarcal, Szarvas-dűlő | 25,20  | 27       | 28,8     | 5,59      | 6,14     | 5,27     | 3,45   | 3,55     | 3,61     |
| Tállya, Pipiske-dűlő | 21,00  | szüret   |          | 6,63      | szüret   |          | 3,42   | szüret   |          |

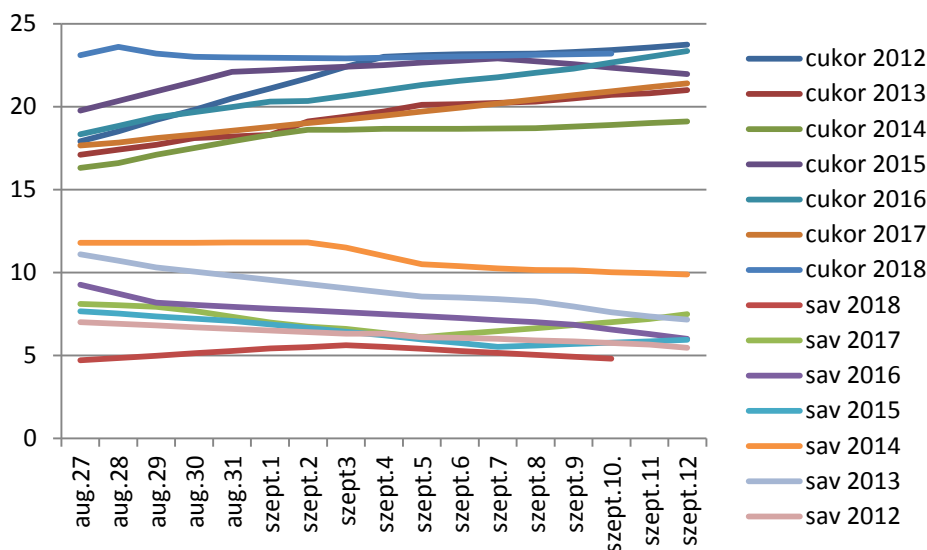
A sárgamuskotály cukorfoka a Szarvas-dűlőben 28,8 magyar mustfokot mutatott. A savtartalom 5,27 g/l. A fennhagyott muskotály töpped, cukorfoka hihetetlen magasságokban jár. A savtartalom azonban már határon mozog.

### Furmint

A Furmint negyedik próbaszüretén vagyunk túl. A magyar mustfokok 20,2 és 23,2 közöttiek. A savtartalomban is jelentős különbségek vannak, 4,81-7,01 g/l közötti értéket mutatnak. A pH azonban kedvező irányban mozdult el.

|                              | MM     |          |          | sav (g/l) |          |          | pH     |          |          |
|------------------------------|--------|----------|----------|-----------|----------|----------|--------|----------|----------|
|                              | aug.27 | szept.03 | szept.10 | aug.27    | szept.03 | szept.10 | aug.27 | szept.03 | szept.10 |
| Mád, Szent Tamás-dűlő        | 18,30  | 21,10    | 20,80    | 7,72      | 7,56     | 6,81     | 3,08   | 3,34     | 3,13     |
| Tarcal, Szarvas-dűlő (T85)   | 21,20  | 21,00    | 21,20    | 5,72      | 5,75     | 5,13     | 3,58   | 3,59     | 3,51     |
| Mezőzombor, Szemere-dűlő     | 19,30  | 21,00    | 22,60    | 5,71      | 6,66     | 6,01     | 3,29   | 3,29     | 3,28     |
| Bodrogkeresztúr, Lapis-dűlő  | 19,80  | 21,90    | 21,90    | 8,42      | 8,78     | 6,99     | 3,05   | 3,22     | 3,22     |
| Tarcal, Bakonyi-dűlő, F 7575 | 23,10  | 22,90    | 23,20    | 4,70      | 5,61     | 4,81     | 3,39   | 3,45     | 3,46     |
| Tállya, Nyergesek-dűlő       | 18,60  | 19,10    | 20,30    | 7,40      | 7,87     | 7,01     | 3,26   | 3,37     | 3,27     |
| Bodrogolaszi, Pajzos-dűlő    | 19,30  | 19,70    | 20,20    | 6,30      | 7,54     | 6,14     | 3,10   | 3,31     | 3,25     |

Intézetünkben a 7575-ös klónt kiemelten figyeljük. Az idén is ennél a klónnál volt leggyorsabb a cukorgyűjtés. Úgy ismertük meg ezt klónt, mint, amelyik hamar kezd el a cukorgyűjtést, de 23 MM cukorfok fölé nem megy. Úgy tűnik, hogy elérte a teljesítőképessége határát, és már 3 hete 23 MM körül mozog. A savtartalom viszont mélyponton van.



## Hárslevelű

Az öt szokásos mintavételi hely közül kettőnél leszedték a szőlőt, így három mérést végeztünk. A cukorfokok 21,3 és 25,4 között mozogtak. A savtartalom 5,04-6,05g/l. A hárslevelű töpped. Ez okozhatta azt, hogy a mérés során az előző hetihez hasonló savtartalmat mértünk, mint az előző héten

|                           | MM     |           |          | sav (g/l) |           |          | pH     |           |          |
|---------------------------|--------|-----------|----------|-----------|-----------|----------|--------|-----------|----------|
|                           | aug.27 | szept. 03 | szept.10 | aug.27    | szept. 03 | szept.10 | aug.27 | szept. 03 | szept.10 |
| Mezőzombor, Galambos-dűlő | 22,60  | 24,40     | 23,30    | 5,54      | 6,60      | 5,07     | 3,18   | 3,32      | 3,36     |
| Tarcal, Bakonyi-dűlő      | 24,40  | 26,80     | 25,40    | 4,82      | 6,14      | 5,40     | 3,21   | 3,41      | 3,30     |
| Tállya, Nyergesek-dűlő    | 21,10  | 20,50     | 21,30    | 6,27      | 7,64      | 6,05     | 3,12   | 3,38      | 3,25     |

Összefoglalva el lehet mondani, hogy a tokaji szőlők általában szépek, betegségnek szinte nyoma sincs. Több helyen az aszálykár és a napégés figyelhető meg. A szüret minden fajtánál aktuális, a céltól függően.

*A mintavétel módszere:*

*mennyisége: 10 fűrt*

*vizsgált paraméter: cukor és sav tartalom, valamint pH*

*fűrtök kiválasztása: Egy kiválasztott sorban Az 1. Oszloptól balra eső 1.fűrt, a 2. oszloptól balra eső 2. fűrt, a 3.oszloptól balra eső 3.fűrt ....stb. a 10. fűrtig. Összesen 10 fűrt.*

*módszer: A fűrtők préselésre kerülnek, majd a lebegő tartalom leülepedése után történik a mérés. A Brix fokot mérő digitális refraktométerrel cukor tartalom, laboratóriumban cukor, sav és pH mérést végzünk*