

Próbaszüret 2018. szeptember 17.
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

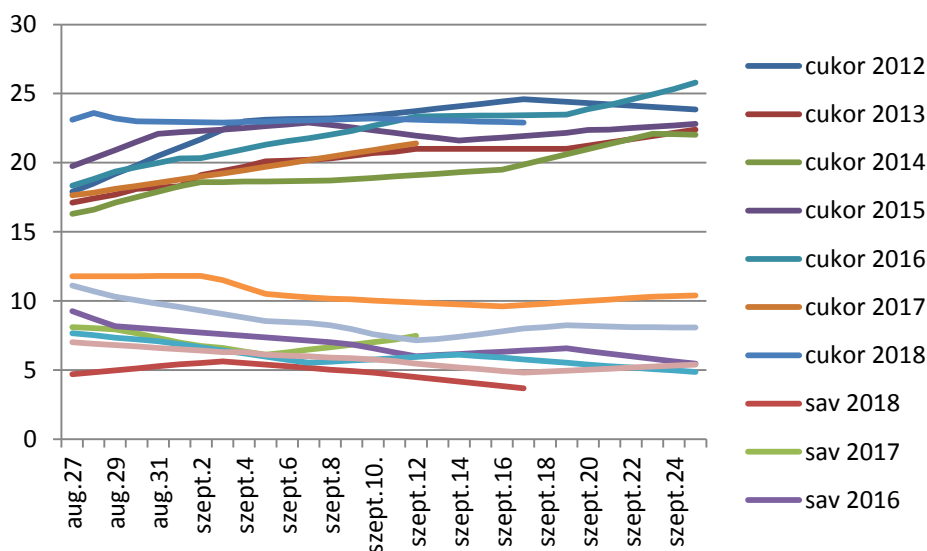
Valamennyi, korábban mintázott muskotály táblát leszüretelték

Furmint

A Furmint ötödik próbaszüretén vagyunk túl. A magyar mustfokok 20,1 és 23,5 közöttiek. A savtartalomban is jelentős különbségek vannak, 3,68-6,47 g/l közötti értéket mutatnak. Ez a savtartalom már alacsony, a pH szintén.

	MM			sav (g/l)			pH		
	szept. 03	szept. 10	szept.17	szept. 03	szept. 10	szept.17	szept. 03	szept. 10	szept.17
Mád, Szent Tamás-dűlő	21,10	20,80	22,40	7,56	6,81	6,47	3,34	3,13	3,38
Tarcal, Szarvas-dűlő (T85)	21,00	21,20	22,00	5,75	5,13	3,88	3,59	3,51	3,61
Mezőzombor, Szemere-dűlő	21,00	22,60	21,90	6,66	6,01	5,81	3,29	3,28	3,17
Bodrogkeresztúr, Lapis-dűlő	21,90	21,90	23,50	8,78	6,99	6,45	3,22	3,22	3,36
Tarcal, Bakonyi-dűlő, F 7575	22,90	23,20	22,90	5,61	4,81	3,68	3,45	3,46	3,58
Tállya, Nyergesek-dűlő	19,10	20,30	20,10	7,87	7,01	5,48	3,37	3,27	3,36
Bodrogolaszi, Pajzos-dűlő	19,70	20,20	20,90	7,54	6,14	4,91	3,31	3,25	3,38

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. A cukortartalom most olyan, mint más években ilyenkor szokásos, a savtartalom azonban történelmi mélységben van.



Hárslevelű

Az öt szokásos mintavételi hely közül kettőnél lesztek a szőlőt, így három mérést végeztünk. A cukorfokok 23,2 és 26,2 között mozogtak. A savtartalom 4,29-6,45 g/l. A hárslevelű töpped, sokfelé szinte sörét-szerű a szárazságtól.

	MM			sav (g/l)			pH		
	szept. 03	szept. 10	szept. 17	szept. 03	szept. 10	szept. 17	szept. 03	szept. 10	szept. 17
Mezőzombor, Galambos-dűlő	24,40	23,30	23,20	6,60	5,07	4,78	3,32	3,36	3,38
Tarcal, Bakonyi-dűlő	26,80	25,40	26,20	6,14	5,40	4,29	3,41	3,30	3,53
Tállya, Nyergesek-dűlő	20,50	21,30	25,30	7,64	6,05	6,45	3,38	3,25	3,36

Összefoglalva el lehet mondani, hogy a tokaji szőlők általában szépek, bár meglepő módon néhol ecetesedéssel is találkoztunk. 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.fűrtstb. a 10. fűrtig. Összesen 10 fűrt.

módszer: A fűrtök 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