

**Próbaszüret 2020. szeptember 14.
Tokaji Kutatóintézet**

Jelentős változást nem tapasztalhattunk az elmúlt hét nap időjárásában. A hőmérsékleti értékek az elmúlt évek átlagai felett alakultak a Tokaji Borvidéken.

A Kutatóintézet próbaszüreteiben a Furmint, Hárslevelű és Sárgamuskotály fajták mintái kerülnek feldolgozásra. A begyűjtött fürtökből préselt mustok labor eredményeit az 1. táblázatban összefoglalva tanulmányozhatják az érdeklődők.

1. táblázat A Kutatóintézet must mintáinak cukor, sav és pH értékei

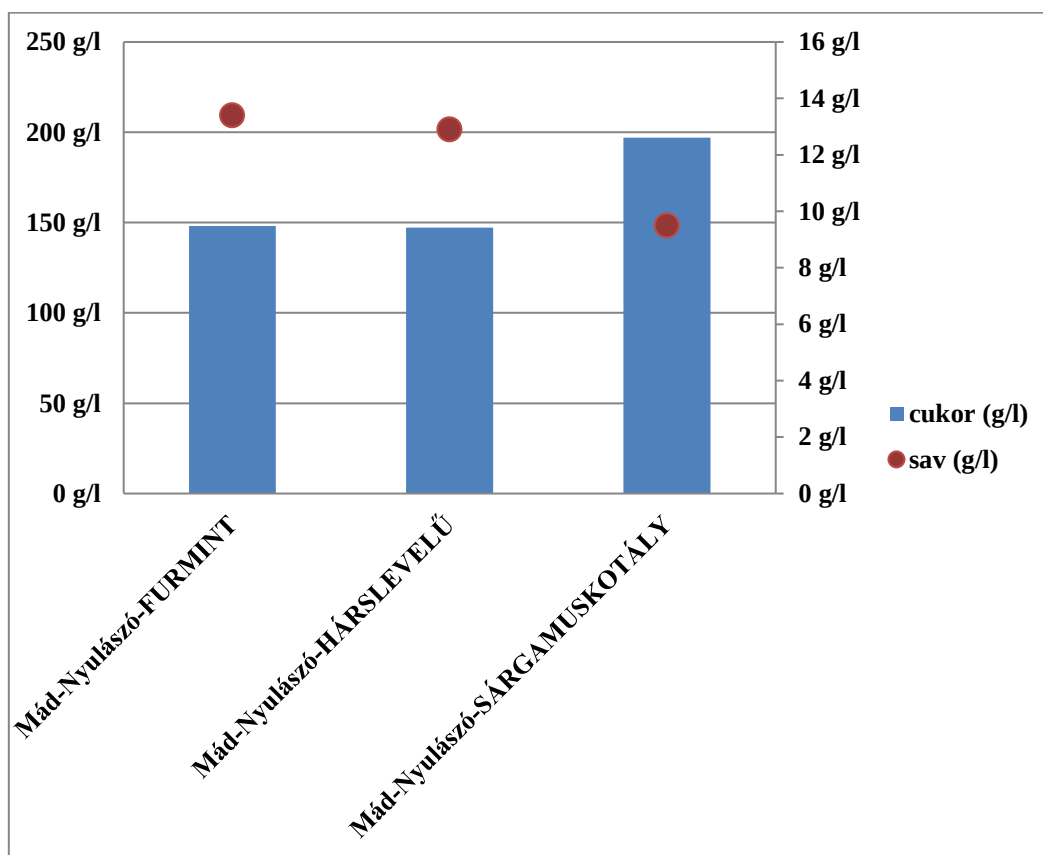
	szeptember 7.			szeptember 14.		
Település/dűlő/fajta	cukor (g/l)	sav (g/l)	pH	cukor (g/l)	sav (g/l)	pH
Tarcal, Szarvas, Furmint (T85)	154,5	14,16	3,04	190	10,54	3,01
Mezőzombor, Szemere, Furmint	154,5	13,98	2,91	180,5	10,74	3
Tállya, Nyergesek, Furmint	156,5	13,42	2,97	166,5	13,25	2,87
Bodrogolaszi, Pajzos, Hárslevelű	142,5	12,15	3,00	185,5	9,7	3,01
Mezőzombor, Galambos, Hárslevelű	164,6	9,96	3,00	146,5	12,19	2,95
Tállya, Nyergesek, Hárslevelű	163	12,44	3,20	196	7,87	3,08
Bodrogolaszi, Pajzos, Sárgamuskotály	199,8	7,92	3,17	214,5	8,09	3,17
Tarcal, Szarvas, Sárgamuskotály	204,5	7,44	3,18	208,5	8	3,19
Tállya, Pipiske, Sárgamuskotály	201,5	10,16	3,24	218	9,25	3,24

(Megjegyzés 180 gramm/liter cukortartalom megfelel 17 MM^o –nak)

A mintaterületek szolgáltatta mustok analitikai értékeit a szakmai partnereinktől származó adatsorokkal is kiegészítettük (2. táblázat). A méréseik segítségével jobban nyomon követhető az érésmenet alakulása a Tokaji Borvidéken, amelyet az 1. ábra diagramja is bemutat.

2. táblázat Az önkéntes must minták cukor, sav és pH értékei

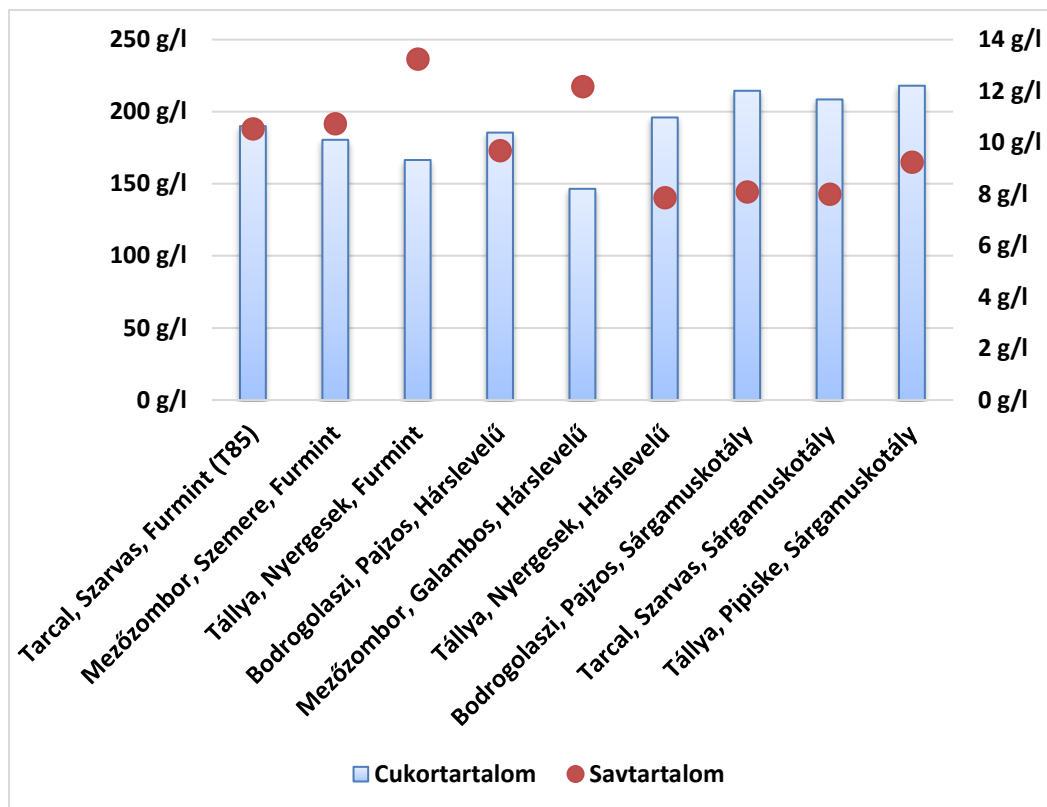
Szőlőfajta	Próbaszüret helye	Próbaszüret ideje	cukor (g/l)	sav (g/l)	pH
Furmint	Mád-Nyúlászó	2020.09.09	148,1	13,4	na.
Hárslevelű	Mád-Nyúlászó	2020.09.09	147,3	12,9	2,94
Sárgamuskotály	Mád-Nyúlászó	2020.09.09	197,1	9,5	na.



1. ábra A cukor- és savtartalom alakulása partnereink mintáiban

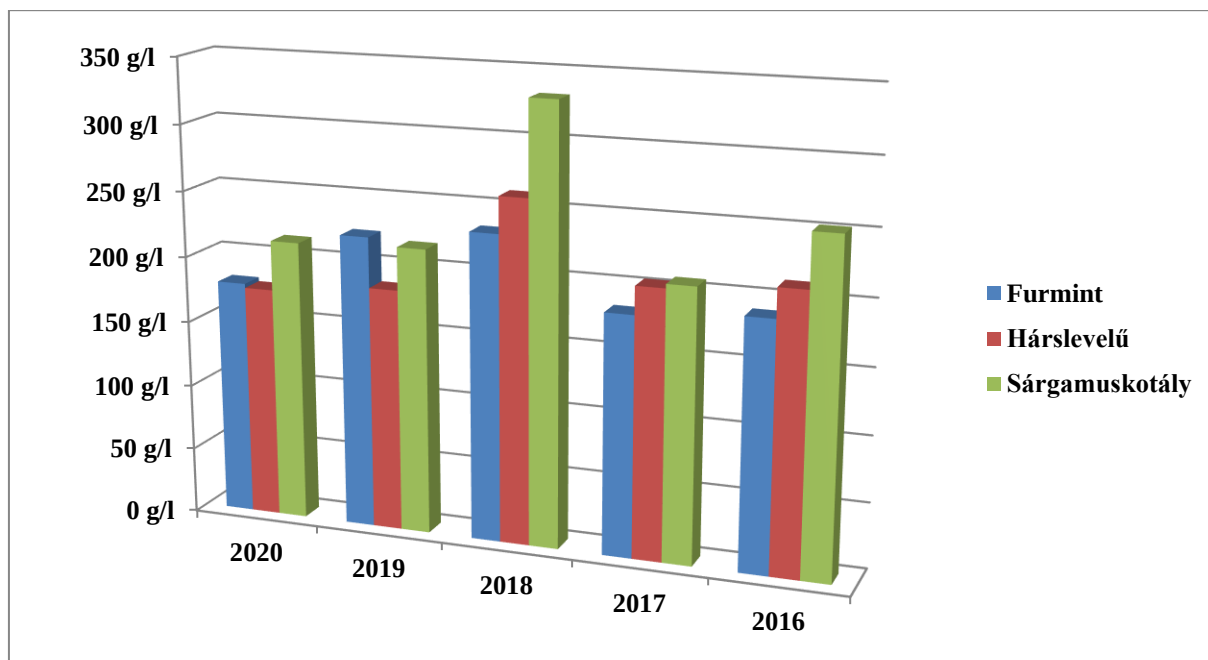
A közétett Furmint és Hárslevelű fajták mintáiban a cukortartalmak elmaradnak Kutatóintézet méréseitől. A Sárgamuskotály beltartalmi értékei viszont hasonló tartományban találhatók, mint az általunk vizsgált mintáknál is tapasztaltuk.

A Kutatóintézet harmadik próbaszüretében 9 mintaterület mustjai kerültek elemzésre, amelyek cukor- és savtartalmának analitikai értékeit mutatja be a 2. ábra.



2. ábra A cukor- és savtartalom alakulása 2020. szeptember 14-én.

Az oszlop diagramokon a hasonló időszakban mért must cukor beltartalmi értékeket lehet a korábbi évekre visszamenőlegesen egybevetni (3. ábra).



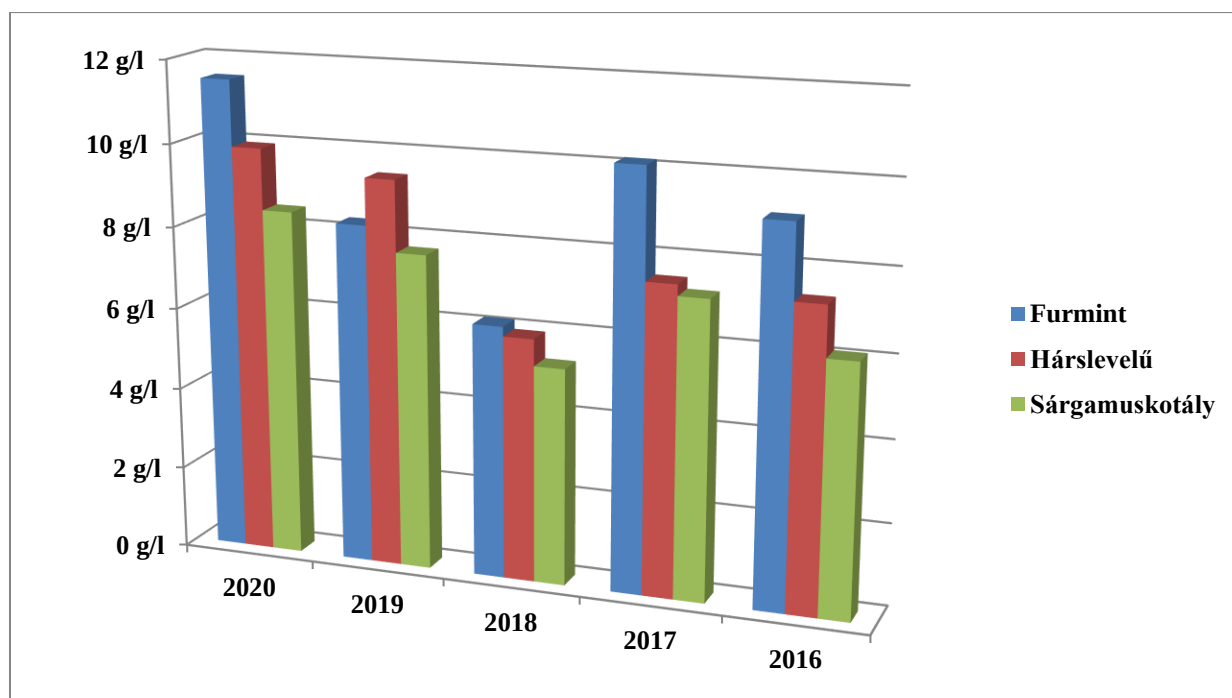
3. ábra A cukortartalom (g/l) átlagos alakulása 2016-2020 között ugyanazon az időszakban.

A Furmint esetében az átlagos cukortartalom a 2017-es, 2016-os évhez közeli. A Sárgamuskotály minták esetében pedig hasonló a 2017-es és 2019-es évjáráthoz a jelenlegi cukor beltartalom a bogyókban. A cukortartalom szintézise a Furmint esetében 3,4, a Hárslevelűnél 2,8, a Sárgamuskotály fajtánál 1,7 gramm/liter/nap átlagosan.

3. táblázat Egyes fajták átlagos cukortartalma hasonló időszakban 2016 és 2020 között.

	2020	2019	2018	2017	2016
Furmint	179 g/l	222,5 g/l	232,8 g/l	182,5 g/l	189 g/l
Hárslevelű	176 g/l	184,5 g/l	260,4 g/l	203,75 g/l	211,5 g/l
Sárgamuskotály	213,7 g/l	217 g/l	331,8 g/l	207 g/l	252,25 g/l

A titrálható savtartalom mennyiségében átlagos értéke továbbra is meghaladja a korábbi években tapasztaltakat (4. ábra). A savak általában tompultak az elmúlt egy hét során is, eltekintve 3 mért értéktől, amely a mintavétel módszeréből is következhet. A savtartalom jelenlegi és korábbi átlagértékeket a 4. táblázat tartalmazza.



4. ábra A savtartalom (g/l) átlagos alakulása 2016-2020 között ugyanazon az időszakban.

4. táblázat Egyes fajták átlagos savtartalma hasonló időszakban 2016 és 2020 között.

	2020	2019	2018	2017	2016
Furmint	11,51 g/l	8,27 g/l	6,14 g/l	10,14 g/l	9,12 g/l
Hárslevelű	9,92 g/l	9,4 g/l	5,91 g/l	7,49 g/l	7,32 g/l
Sárgamuskotály	8,45 g/l	7,68 g/l	5,27 g/l	7,22 g/l	6,1 g/l

A Kutatóintézet próbaszürete a beltartalmi értékek (cukor, sav) kedvező alakulását mutatják. A gyarapodás mértéke a cukortartalmak esetében javult az elmúlt időszakhoz képest. A dinamikus cukorszintézis mellett a bogyók töppedése is segítheti majd ezt a folyamatot. A savtartalmak jelenleg is magasabb értékeket képviselnek, mint azt elmúlt években tapasztalhattuk. Ezek további redukciója várható a következő időszakban. Az időjárás változása még jelentősen alakíthatja az érésmenetet akár kedvező (5. ábra), akár kedvezőtlen irányba is. Remélhetően segíti majd az magasabb cukortartalom elérését és nem rontja jelentősen a szőlőfürtök egészségi állapotát.

Ezúton köszönjük a partnereinknek, hogy adatszolgáltatásukkal segítették a munkánkat!

Balling Péter



5. ábra Furmint szőlőfürt 2020. szeptember 14-én.

A Kutatóintézet mintavétel módszere:

mennyisége: 10 fürt

vizsgált paraméter: cukor és sav tartalom, valamint pH

fürtök kiválasztása: Egy kiválasztott sorban Az 1. Oszloptól balra eső 1.fürt, a 2. oszloptól balra eső 2. fürt, a 3.oszloptól balra eső 3.fürtstb. a 10. fürtig. Összesen 10 fürt.

módszer: A fürtök 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.

Partnereink mintavételei módszerei eltérőek lehetnek az általunk alkalmazott módszerektől.

I. melléklet: a legutóbbi mintavételek helye és eredménye

