

Próbaszüret 2018. augusztus 13.
Tokaji Kutatóintézet

A szőlő korai érésére reagálva megkezdjük a furmint próbaszüretét is, korábban, mint eddig bármikor. Továbbra is mintázzuk a sárgamuskotályt.

Sárga muskotály

	MM			sav (g/l)			pH		
	júl.30	aug.06	aug.13	júl.30	aug.06	aug.13	júl.30	aug.06	aug.13
Tarcal, Szarvas-dűlő	17,1	19,1	21	9,38	7,61	7,34	3	3,26	3,29
Tállya, Pipiske-dűlő	13,5	16,3	17,9	15,27	10,6	9,03	3,09	3,1	3,21
Tarcal, Bakonyi-dűlő	16,9	18,6	23	8,5	8,82	6,86	3,03	3,07	3,23
Bodrogolaszi, Pajzos	14,6	18,1	szüret	11,15	8,97	szüret	2,94	3,12	szüret
Tállya, Görbe-dűlő	13	15,1	19,8	12,47	9,33	6,77	3,09	3,1	3,29

A sárgamuskotály cukorfoka 17,9 és 23 magyar mustfok között változó.

Furmint

Elkezdjük a furmint próbaszüretét is. A mustfokok 14,5 és 19,4 magyar mustfok közöttiek. A savtartalomban is hatalmas különbségek vannak, 7,49-13,83 g/l közötti értéket mutatnak.

	cukor (g/l)	MM	sav (g/l)	pH
Mád, Szent Tamás-dűlő	157	15,1	11,18	2,93
Tarcal, Szarvas-dűlő (T85)	210	19,4	7,71	3,28
Mezőzombor, Szemere-dűlő	179,5	17	9,65	3,04
Bodrogkeresztúr, Lapis-dűlő	178	16,9	13,83	3,06
Tarcal, Bakonyi-dűlő, F 8/7575	203,5	18,9	7,49	3,23
Tállya, Nyergesek-dűlő	150,5	14,7	10,92	3,23
Bodrogolaszi, Pajzos-dűlő	148,5	14,5	11,05	3,08
Tállya, Görbe-dűlő	160	15,4	10,65	3,05

A mintavétel módszere:

mennyisége: 10 fört

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.