

Próbaszüret 2018. augusztus 21.
Tokaji Kutatóintézet

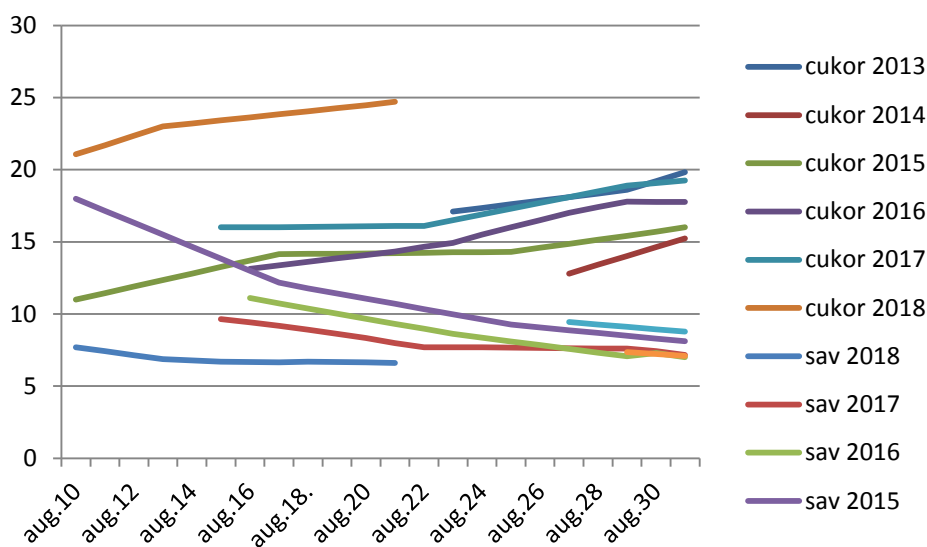
Valamennyi szőlőfajta egészséges, szépen fejlett. Megkezdődött a sárgamuskotály szürete. A tartós kánikula miatt már szárazság tünetek látszanak sok ültetvényben. Megtörtént a negyedik próbaszüret is a sárga muskotály szőlőben, és a második a többi borszőlő fajtánál.

Sárga muskotály

Ma már csak 3 területen tudtuk megmérni a muskotály érettségét, mivel a további két területen már megtörtént a szüret.

	MM			sav (g/l)			pH		
augusztus	aug.6	aug.13	aug.21.	aug.6	aug.13	aug.21.	aug.6	aug.13	aug.21.
Tarcal, Szarvas-dűlő	19,10	21,00	23,70	7,61	7,34	6,02	3,26	3,29	3,31
Tállya, Pipiske-dűlő	16,30	17,90	18,00	10,60	9,03	6,88	3,10	3,21	3,22
Tarcal, Bakonyi-dűlő	18,60	23,00	24,70	8,82	6,86	6,61	3,07	3,23	3,10
Bodrogolaszi, Pajzos-dűlő	18,10	szüret		8,97	szüret		3,12	szüret	
Tállya, Görbe-dűlő	15,10	19,80	szüret	9,33	6,77	szüret	3,10	3,29	szüret

A sárgamuskotály cukorfoka 18 és 24,7 magyar mustfok között változó. A fajta szüretével nem lehet várni, ha száraz bor készítése a cél.



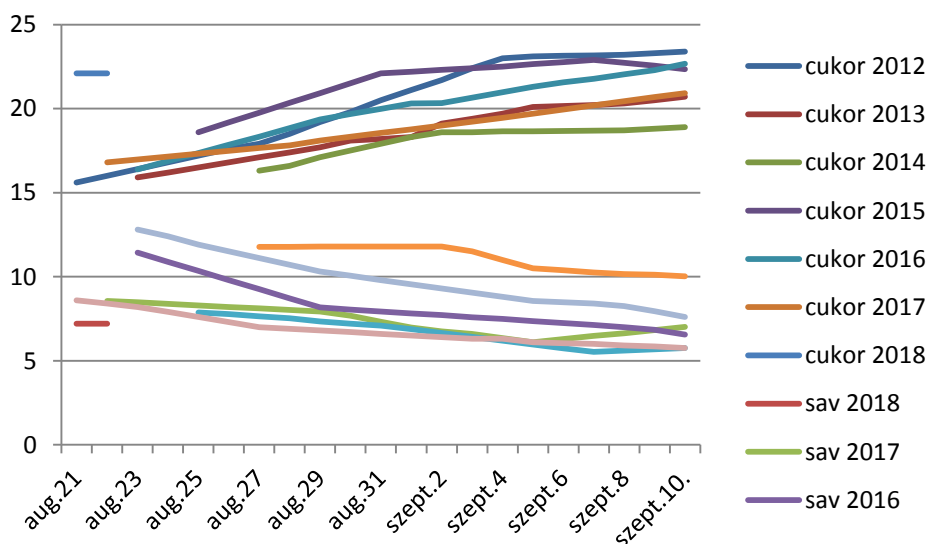
A muskotály cukorfoka olyan magasságokban jár, amit az elmúlt években szeptemberben sem értünk el.

Furmint

A Furmint második próbaszüretén vagyunk túl. A magyar mustfokok 16,2 és 21,1 közöttiek. A savtartalomban is hatalmas különbségek vannak, 6,51-10,28 g/l közötti értéket mutatnak.

	cukor (g/l)		MM		sav (g/l)		pH	
	aug.13	aug.21.	aug.13	aug.21.	aug.13	aug.21.	aug.13	aug.21.
Mád, Szent Tamás-dűlő	157,00	202,00	15,10	18,80	11,18	8,89	2,93	3,02
Tarcal, Szarvas-dűlő (T85)	210,00	223,80	19,40	20,50	7,71	6,51	3,28	3,30
Mezőzombor, Szemere-dűlő	179,50	185,50	17,00	17,50	9,65	8,87	3,04	2,97
Bodrogkeresztúr, Lapis-dűlő	178,00	208,00	16,90	19,30	13,83	10,28	3,06	3,09
Tarcal, Bakonyi-dűlő, F 7575	203,50	237,00	18,90	22,10	7,49	7,02	3,23	3,12
Tállya, Nyergesek-dűlő	150,50	179,00	14,70	17,00	10,92	9,84	3,23	3,10
Bodrogolaszi, Pajzos-dűlő	148,50	169,00	14,50	16,20	11,63	9,03	2,96	3,02
Tállya, Görbe-dűlő		184,20		17,40		8,83		2,97

Intézetünkben a 7575-ös klónt kiemelten figyeljük. Az idén is ennél a klónnál a leggyorsabb a cukorgyűjtés. Az elmúlt 6 év eredményeivel összehasonlítva, a cukortartalom elképesztően magas, a savtartalom viszont a cukortartalomhoz mérten még meglehetősen magas.



Hárslevelű

Öt helyen végeztünk próbaszüretet hárslevelű esetében. A cukorfokok 18 és 24,3 között mozogtak.

	cukor (g/l)		MM		sav (g/l)		pH	
	aug.13	aug.21.	aug.13	aug.21.	aug.13	aug.21.	aug.13	aug.21.
Bodrogolaszi, Pajzos-dűlő	176,50	204,50	16,80	19,00	11,05	9,47	3,08	3,07
Mezőzombor, Galambos-dűlő	206,00	252,60	19,10	22,70	8,71	7,48	3,08	3,12
Tarcal, Bakonyi-dűlő		273,40		24,30		6,87		3,14
Tállya, Nyergesek-dűlő	165,50	192,00	15,90	18,00	9,95	8,32	3,15	3,15
Tállya, Görbe-dűlő		198,00		18,50		9,52		2,98

Összefoglalva el lehet mondani, hogy a tokaji szőlők általában szépek, betegségnek szinte nyoma sincs. Több helyen az aszálykár és a napégés figyelhető meg. Megjelentek a seregélyek is, bár még nem nagy számban. A szüret minden fajtánál aktuális, a céltól függően.

A 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