

Próbaszüret 2018. augusztus 27.
Tokaji Kutatóintézet

Valamennyi szőlőfajta egészséges, szépen fejlett. A sárgamuskotály szürete legtöbb helyen be is fejeződött. A tartós kánikula miatt már szárazság tünetek látszanak sok ültetvényben. Megtörtént az ötödik próbaszüret is a sárga muskotály szőlőben, és a harmadik a többi borszőlő fajtánál.

Sárga muskotály

Ma már csak 2 területen tudtuk megmérni a muskotály érettségét, mivel a további három mintaterületen már megtörtént a szüret.

	MM			sav (g/l)			pH		
augusztus	aug.13	aug.21	aug.27.	aug.13	aug.21	aug.27.	aug.13	aug.21	aug.27.
Tarcal, Szarvas-dűlő	21,00	23,70	25,20	7,34	6,02	5,59	3,29	3,31	3,45
Tállya, Pipiske-dűlő	17,90	18,00	21,00	9,03	6,88	6,63	3,21	3,22	3,42
Tarcal, Bakonyi-dűlő	23,00	24,70	szüret	6,86	6,61	szüret	3,23	3,10	szüret
Tállya, Görbe-dűlő	19,80	szüret	-	6,77	szüret	-	3,29	szüret	-

A sárgamuskotály cukorfoka 21 és 25,2 magyar mustfok között változó. A savtartalom 5,59-6,63 közötti. A muskotály cukorfoka olyan magasságokban jár, amit az elmúlt években szeptemberben sem értünk el.

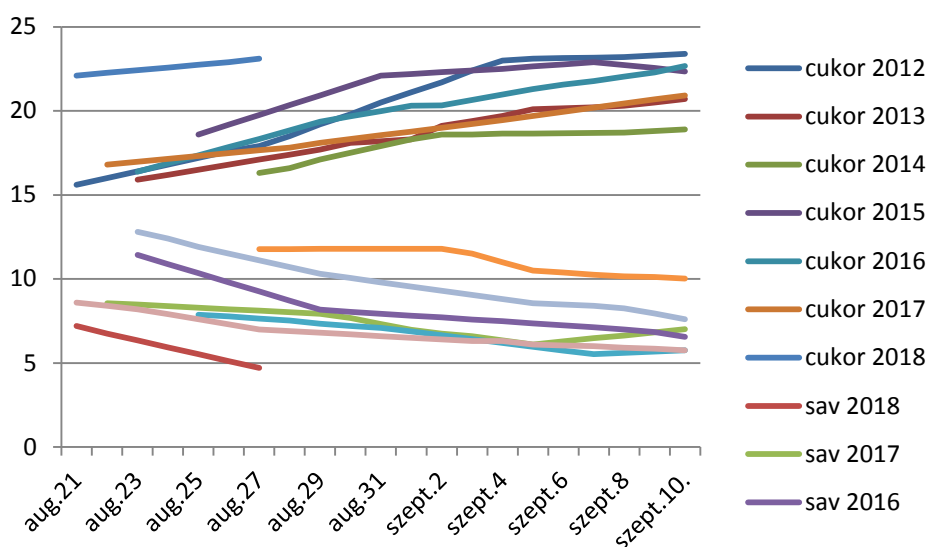
Furmint

A Furmint második próbaszüretén vagyunk túl. A magyar mustfokok 18,3 és 23,1 közöttiek. A savtartalomban is hatalmas különbségek vannak, 4,7-8,42 g/l közötti értéket mutatnak.

	MM			sav (g/l)			pH		
	aug.13	aug.21	aug.27.	aug.13	aug.21	aug.27.	aug.13	aug.21	aug.27.
Mád, Szent Tamás-dűlő	15,10	18,80	18,30	11,18	8,89	7,72	2,93	3,02	3,08
Tarcal, Szarvas-dűlő (T85)	19,40	20,50	21,20	7,71	6,51	5,72	3,28	3,30	3,58
Mezőzombor, Szemere-dűlő	17,00	17,50	19,30	9,65	8,87	5,71	3,04	2,97	3,29
Bodrogkeresztúr, Lapis-dűlő	16,90	19,30	19,80	13,83	10,28	8,42	3,06	3,09	3,05
Tarcal, Bakonyi-dűlő, F 7575	18,90	22,10	23,10	7,49	7,02	4,70	3,23	3,12	3,39
Tállya, Nyergesek-dűlő	14,70	17,00	18,60	10,92	9,84	7,40	3,23	3,10	3,26

Bodrogolaszi, Pajzos-dűlő	14,50	16,20	19,30	11,63	9,03	6,30	2,96	3,02	3,10
Tállya, Görbe-dűlő	15,4	17,40	19,10	10,65	8,83	6,18	3,05	2,97	3,22

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 soha nem volt ilyen magas, a savtartalom viszont ilyen alacsony. Tehát a soha azt jelenti, hogy nem ebben az időszakban, hanem sohasem érte el ennél a fajtánál ezt a magasságot a cukor és ezt a mélységet a sav.



Hárslevelű

Az öt szokásos mintavételi hely közül kettőnél lesztek a szőlőt, így három mérést végeztünk. A cukorfokok 21,1 és 24,4 között mozogtak. A savtartalom 4,82-6,27g/l, tehát, eléggé alacsony.

	MM			sav (g/l)			pH		
	aug.13	aug.21	aug.27.	aug.13	aug.21	aug.27.	aug.13	aug.21	aug.27
Bodrogolaszi, Pajzos-dűlő	16,80	19,00	szüret	11,05	9,47	szüret	3,08	3,07	szüret
Mezőzombor, Galambos-dűlő	19,10	22,70	22,60	8,71	7,48	5,54	3,08	3,12	3,18
Tarcal, Bakonyi-dűlő	19,50	24,30	24,40	8,93	6,87	4,82	3,06	3,14	3,21
Tállya, Nyergesek-dűlő	15,90	18,00	21,10	9,95	8,32	6,27	3,15	3,15	3,12
Tállya, Görbe-dűlő	17,00	18,50	szüret	10,05	9,52	szüret	3,21	2,98	szüret

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.

Savak a bogyóban

A szőlőbogyó savtartalmának döntő része a borkősav, az almasav és csekély mennyiségű citromsav. E savakon kívül igen kis mennyiségben vannak a zöld szőlőben egyéb savak is: oxálsavat, glikolsav, glioxilsav, borostyánkősav.

A borkősav változása

A borkősav mennyisége, az érési időszak kezdetét és végét tekintve, kis mértékben változik a szőlőbogyóban. Egyes évjáratokban azonban (az időjárástól függően) érés közben erősebben ingadozik a borkősavtartalom. Általában a borkősav folyamatos beáramlása és lassú elézése kiegyenlíti egymást. Hosszabb meleg, száraz időszakokban viszont csökken mennyisége, míg nagyobb csapadék után emelkedik. A borkősavtartalom az érés folyamán 10,5–13,5 g/l-ről 5,3–7,5 g/l-re csökken. Az érés kezdetén a borkősavnak kb. 85%-a, a végén mintegy 60%-a van szabad állapotban.

Az almasav változása

Az almasav esetében az érés elején a bevándorlás soha nem kompenzálja annak elézését, tehát az almasav koncentrációja mindig és erősen csökken. Később a csökkenés már lassúbb ütemű, sőt az érés végén néha az almasav-tartalom enyhe emelkedése észlelhető. Ez azt mutatja, hogy a bevándorlás még akkor sem szűnt meg teljesen. Az almasav csökkenés sem egyforma minden évben, az időjárás itt is érezteti hatását, úgy, mint a borkősavnál, ha nem is olyan mértékben. Az almasav-tartalom az érés folyamán 22–26 g/l-ről 3,8–6,0 g/l-re csökken. Az érés kezdetén az almasavnak kb. 95%-a, a végén 80–82%-a van szabad állapotban.

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