

Próbaszüret 2018. szeptember 3.
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

Mindössze egy helyen tudtuk megmérni a muskotály érettségét, mivel a további négy mintaterületen már megtörtént a szüret.

	MM			sav (g/l)			pH		
augusztus	aug.21	aug.27	szept.03	aug.21	aug.27	szept.03	aug.21	aug.27	szept.03
Tarcal, Szarvas-dűlő	23,70	25,20	27	6,02	5,59	6,14	3,31	3,45	3,55
Tállya, Pipiske-dűlő	18,00	21,00	szüret	6,88	6,63	szüret	3,22	3,42	szüret
Tarcal, Bakonyi-dűlő	24,70	szüret		6,61	szüret		3,10	szüret	

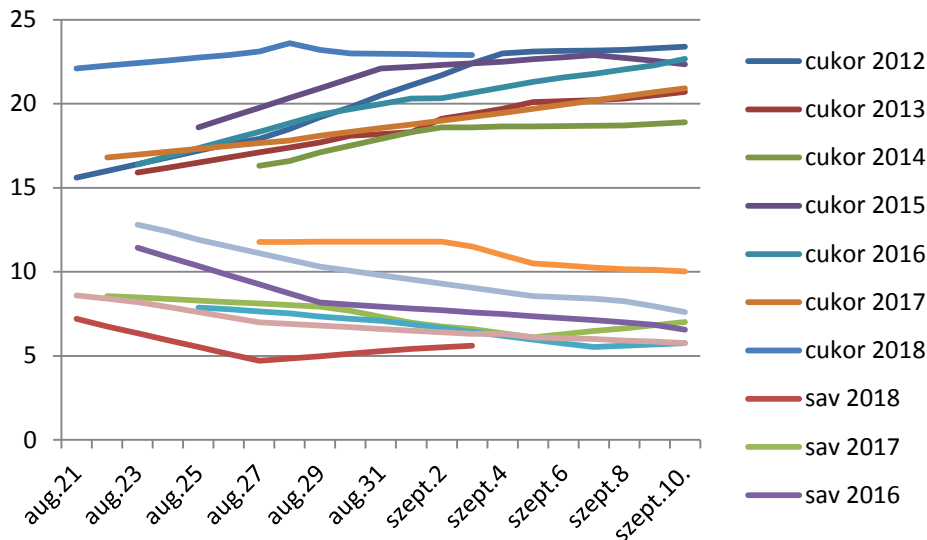
A sárgamuskotály cukorfoka a Szarvas-dűlőben 27 magyar mustfokos. A savtartalom 6,14 g/l. A fennhagyott muskotály töpped, cukorfoka hihetetlen magasságokban jár. Még a savtartalom is megfelelő.

Furmint

A Furmint negyedik próbaszüretén vagyunk túl. A magyar mustfokok 19,1 és 22,9 közöttiek. A savtartalomban is hatalmas különbségek vannak, 5,61-8,78 g/l közötti értéket mutatnak.

	MM			sav (g/l)			pH		
	aug.21	aug.27	szept.03	aug.21	aug.27	szept.03	aug.21	aug.27	szept.3
Mád, Szent Tamás-dűlő	18,80	18,30	21,10	8,89	7,72	7,56	3,02	3,08	3,34
Tarcal, Szarvas-dűlő (T85)	20,50	21,20	21,00	6,51	5,72	5,75	3,30	3,58	3,59
Mezőzombor, Szemere-dűlő	17,50	19,30	21,00	8,87	5,71	6,66	2,97	3,29	3,29
Bodrogkeresztúr, Lapis-dűlő	19,30	19,80	21,90	10,28	8,42	8,78	3,09	3,05	3,22
Tarcal, Bakonyi-dűlő, F 7575	22,10	23,10	22,90	7,02	4,70	5,61	3,12	3,39	3,45
Tállya, Nyergesek-dűlő	17,00	18,60	19,10	9,84	7,40	7,87	3,10	3,26	3,37
Bodrogolaszi, Pajzos-dűlő	16,20	19,30	19,70	9,03	6,30	7,54	3,02	3,10	3,31
Tállya, Görbe-dűlő	17,40	19,10	szüret	8,83	6,18	szüret	2,97	3,22	szüret

Intézetünkben a 7575-ös klónt kiemelten figyeljük. Az idén is ennél a klónnál a leggyorsabb a cukorgyűjtés. Úgy ismertük meg ezt klónt, mint, amelyik hamar kezdi el a cukorgyűjtést, de 23 MM cukorfok fölé nem megy. A múlt héten történelmi csúcsot is ért el az édességével, de ezen a héten kissé visszaesett. A savtartalom viszont kissé megemelkedett.



Hárslevelű

Az öt szokásos mintavételi hely közül kettőnél lesztek a szőlőt, így három mérést végeztünk. A cukorfokok 20,5 és 26,8 között mozogtak. A savtartalom 6,14-7,64g/l. A hárslevelű töpped. Ez okozhatta azt, hogy a mérés során mindenütt magasabb savtartalmat mértünk, mint az előző héten

	MM			sav (g/l)			pH		
	aug.21	aug.27	szept.03	aug.21	aug.27	szept.03	aug.21	aug.27	szept.3
Bodrogolaszi, Pajzos-dűlő	19,00	szüret		9,47	szüret		3,07	szüret	
Mezőzombor, Galambos-dűlő	22,70	22,60	24,40	7,48	5,54	6,60	3,12	3,18	3,32
Tarcal, Bakonyi-dűlő	24,30	24,40	26,80	6,87	4,82	6,14	3,14	3,21	3,41
Tállya, Nyergesek-dűlő	18,00	21,10	20,50	8,32	6,27	7,64	3,15	3,12	3,38
Tállya, Görbe-dűlő	18,50	szüret		9,52	szüret		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. 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