

## ***Kedves novai Gazdák!***

A háztáji szőlőskertek művelőinek szóló első hírlevélben a szüret és szőlőfeldolgozás során tapasztalt megosztásával szeretném segíteni a munkájukat. Megfigyeléseim részben teljes szüretből, részben kis (tájékoztató) tételek feldolgozásából származnak.

A levelekben – ahogy a Borhóbort előadásokon is – igyekszem közérthetően, szakkifejezésektől mentesen fogalmazni. ☺

2017-ben a hosszantartó csapadékszegény és forró nyári időszak két legjelentősebb hozománya: alacsonyabb élesztőszám és olyan „összetevők” képződése, amely a borászati munkát megnehezítik.

A legszembetűnőbb eltérés a korábbi évekhez képest, hogy az erjedés késlekedve (a vizsgált fehér szőlő fajtáknál kifejezettebb a késlekedés, mint a kékszőlőknél), illetve a korábbi években használt magasabb kénessav mennyiségek mellett egyáltalán el sem indul.

A ként háztáji körülmények között egyelőre nem mellőzhetjük. A mennyiségét azonban csökkenthetjük amennyiben a szüret, a szőlőfeldolgozás és erjesztés során alacsonyabb hőmérsékletet biztosítunk. A hűtés másik pozitív hozománya, hogy számos, a borstabilitást veszélyeztető vegyület kevésbé oldódik ki.

- A szüretet célszerű a hajnali, kora reggeli órákra időzíteni, mivel ilyenkor még alacsonyabb a bogyók hőmérséklete.
- Illatos fehér szőlőfajták illetve kékszőlőből készült cefre áztatása során a cefrébe helyezett jégakku vagy pet palackban fagyasztott víz segítségével csökkenthetjük a cefre hőmérsékletét.
- Az élesztők optimális erjesztési hőmérséklete 23-25 C. A reggel szedett szőlő hőmérséklete az utóbbi egy hétben 14-18 C között alakult. Az említett hűtési módszerekkel, 3-4 óránként cserélt palackokkal szabadban is 16-17 C-on tartható a cefre hőmérséklete. Egy alacsonyabb hőmérsékletű pincében akár napi kétszeri hűtőanyag cserével is megoldható, hogy a cefre hőmérséklete ne legyen magasabb. Ezen a hőmérsékleten az erjedés is megindul, igaz valamivel később, mint 25 C-on.
- A szüretkor áztatás nélkül, azonnal feldolgozott szőlőből készült *mustot is tudjuk hűteni* a fenti módszerrel. Acél tartályokban erjesztett mustba bele tudják rakni a fagyasztott vizes palackokat. Üvegballonos erjesztésnél egy dézsa vízbe helyezzük a ballont és a dézsába

rakjuk a fagyasztott vizes palackokat. Üvegballonnál segít a hűtésben az is, ha a padozatra helyezik őket feltéve, hogy nincs túlságosan hűvös a padlón. Pincében tárolt fahordókban az erjedési hőmérséklet (1-2 akó mennyiségig) általában hűtés nélkül is kielégítő.

**A kén mennyisége:** cefreáztatásnál az 40-50 mg/l azaz 5%-os kénessav oldatból 100 liter cefréhez 0,8 - 1 dl (80 - 100 ml) elegendő, mivel a szőlő egészségi állapota az idén a legtöbb gazdánál megfelelő. Tartva a fent említett 16-17 C-os hőmérsékletet a mustok kénezéséhez kevesebb, 30 mg/l azaz 5%-os kénessav oldatból 100 liter musthoz 0,6 dl (60 ml) kénessav is elegendő. Ez az érték megvédi a mustot az oxidációtól az erjedés megindulásáig.

A 40 – 50 mg/l mennyiség 8 – 10 gramm, a 30 mg/l pedig 6 gramm porkénnel egyenértékű.

### Mérések:

- **Kékoportó** 17,8 M° és 6 g/l összes sav - Szüretre alkalmas állapot. Amennyiben a következő napokra jelzett csapadék megérkezik, akkor ezt a fajtát mindenképpen érdemes leszedni a hétvégén, mert rothadásra hajlamos. A színanyag mennyisége megfelelő, így 3 napi áztatás után már préselhető.
- **Cserszegi fűszeres** 20 - 21 M° és 7,5 g/l összes sav - Szüretre alkalmas állapot.

A darazsak kezdik látogatni a Kékfrankos, Chardonnay, Tramini, Szürkebarát fajtákat is, így előszüret keretében ezek értékeit is megvizsgáltam.

- **Tramini, Szürkebarát** 17 - 18 M°
- **Chardonnay** 18-19 M° és 7-7,5 g/l összes sav Szedhető állapotú. A komolyabb darázskárt is kivédhetjük, ha néhány napon belül szüreteljük és a borunk is élénkebb savakkal fog rendelkezni, ami ennél a fajtánál kívánatos is (kivéve, ha késői szürettel fahordós, több éves érlelésű tételt szeretnénk készíteni).
- **Kékfrankos** 16,5 – 17 M° és 7,5 g/l sav

### Visszakanyarodva az erjesztési hőmérsékletre:

Kékoportó cefrét vizsgáltam külön, kis tételben – nagy mennyiségű, 90 mg/l kénessav (1,8 dl/100 liter cefre) adagolása mellett, környezeti hőmérsékleten. Az erjedés rendkívül heves volt ezen a hőmérsékleten. A 4. napon már zajos erjedést mutatott, s a teljes erjedés 3 nap alatt lezajlott. Az eredmény: keserű, fás íz (bár fával nem érintkezett), egéríz, főtt cefre íz és illat. Ebből is látszik, hogy nem hiábavaló a cefre és must hűtése az erjedés előtt és alatt. ☺

Kellemes időjárást, egészséges szőlőt és nótaszótól hangos szüretet kívánok!

Üdvözlettel: Kántor Mónika