

Одредување на зрелоста на грозјето

Кај виновата лоза разликуваме физиолошка и полна (технолошка) зрелост на грозјето. Физиолошки грозјето е зрело кога семката ќе го заврши својот развој и е способна да даде ново растение. Физиолошката зрелост на грозјето нема битно значење за берење на грозјето. Полната(технолошка) зрелост се утврдува врз основа на содржината на шеќерот и вкупните киселини во ширата за винските сорти и според надворешниот изглед и вкусот на грозјето за десертните сорти.



Полната зрелост на грозјето се утврдува кога од различни места на парцелата се зема средна проба на грозје и се испитува содржината на шеќерот и киселините во ширата. Кога ќе се утврди во две последователни мерења, содржината на шеќерот да не се зголемува а киселините не се намалуваат, тоа значи дека грозјето е во полна зрелост.

Зрелоста на грозјето се одредува според 4 методи:

Органолептичка метода – Органолептички зрелоста на грозјето се утврдува визуелно според надворешниот изглед и вкусот на грозјето. Грозјето е зрело кога зрнат лесно се оделуваат, лушпата станува просирна, бојата и вкусот на зрното се својствени за сортата, грозјето е слатко и со хармоничен вкус, семките се тврди и дршката на гроздинката делумно е тврда. Со органолептичката метода многу ориентационо може да се одредува зрелоста на винското грозје, додека тоа се практикува повеќе за утврдување зрелоста на десертното грозје, каде што бербата не се врши наеднаш туку во неколку наврати и при самото берење се одбира само зрелото грозје.

Физичка метода – Со оваа метода преку употреба на рефрактометри од различни видови и широмери многу бргу и релативно точно, се утврдува содржината на шеќерот во ширата.

Хемиска метода – За одредување на содржината на шеќерот и вкупните киселини се користат лаборатории и хемиски средства и на тој начин се утврдува содржината на шеќерот и вкупните киселини. Оваа метода е најточна, но тешко се извршува за практични цели. Потребно е добро опремена лабораторија со хемиски средства и добар стручен кадар.

Показател на зрелоста – Врз основа на анализите на содржината на шеќерот и вкупните киселини се утврдува показателот на зрелоста на грозјето. Тој е константен за секоја сорта во одделни подрачја каде што се одгледува виновата лоза. Се утврдува преку количникот, а се добива кога содржината на шеќерот (изразена во проценти) ќе се подели со содржината на вкупните киселини (изразена во г/л). Оваа метода се употребува за одредување на зрелоста кај десертните сорти. Долна граница кај афус али е 2,2, чауш 2,5, смедеревка 3,6 итн. Показателот на зрелоста е променлив и зависи од биолошките својства на сортата, климатските услови, начинот на одгледување, применетите агротехнички мерки и др.

АПРЗ РЕ Струга

Ламбе Куциноски

Виш Соработник