

## Одредување време на берба на винско грозје

Пред да се започне со берба на винското грозје, од исклучитено значење е да се одреди вистинскиот момент на почетокот на бербата. За да се утврди степенот на зрелоста на грозјето, односно моментот на бербата, потребно е да се одреди процентот на шеќерот и вкупните киселини во грозјето. Бербата на грозјето може да започне во моментот кога ќе се створат оптимални услови, односно кога ќе се постигне идеален сооднос помеѓу шеќерот и вкупните киселини.



За утврдување зрелост на грозјето се користат следните методи:

- Органолептичка метода, која базира на емпириски показатели, што ги користат лозарите низ долгогодишното искуство и истите отценувањето на зрелоста го вршат врз основа на надворешниот изглед на лисјето и гроздовите. Специфичните симптоми на лисјето се манифестираат со промена на бојата во жолта и црвена и крајно сушење на истите. Карактеристични симптоми за зрелост на гроздовите се добивање типична боја за сортата, изразен восочен прав на покожицата од зрната и омекнување и лесно откинување на истите од петелките. Исто така, зрната по вкус се слатки и при нивно гмечење доаѓа до лепење на прстите. Но, сите наведени знаци од органолептичката метода се ориентациони и несигурни и лесно може да не залажат.

- Физичката метода е посигурна и најчесто се користи во праксата. Оваа метода подразбира одредување на шеќерот во ширата со помош на широмер или рефрактометар. Широмерите ја мерат специфичната тежина на ширата, а од неа се пресметува содржината на шеќер. Од типови на широмери се користат Екслов, Салеронов и Бабов.

За теренско одредување на шеќерот наједноставна е употребата на рачниот рефрактометар.

- Хемиската метода за одредување на шеќер во ширата базира на лабораторијско испитување, но, истата е скапа, бидејќи бара посебна опрема.

За одредување на содржината на шеќер потребно е да се собере репрезентативен примерок од грозје ( 2 - 3 кг.) од различни места во насадот, како и од различн страни од пенушката. Собраното грозје се гмечи, процедува низ газа, а ширата се претура во мензура во која се става шиномерот при што, се очитува вредноста од скалата. Процентот на шеќерот во ширата се пресметува според дадени вредносни показатели од таблица.

Првото мерење на шеќерот се извршува на 10 - 15 дена пред бербата на грозјето. Наредните 2 до 3 се вршат на секој три дена. Следствено, кога ќе се утврди дека количината на шеќер во ширата не се зголемува е сигурен показател дека грозјето е зрело, при што, се пристапува кон берба.

**Дип. Инг. Агр. Стеван Стојковски**