

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3

ΤΡΥΓΗΤΟΣ

- Η περίοδος συγκομιδής των σταφυλιών ξεκινάει όταν τα σταφύλια αρχίζουν να αλλάζουν χρώμα από τα μέσα έως το τέλος του καλοκαιριού
- Η πραγματική συγκομιδή των σταφυλιών συμβαίνει συνήθως μεταξύ Αυγούστου και Νοεμβρίου



Ο Τρυγητός

Η ωριμότητα είναι έννοια μεταβλητή ανάλογα με:

- Επιθυμητό προϊόν
- Παράγοντες στην πορεία ωρίμανσης.

Καθορισμός του χρόνου τρυγητού απαραίτητος για προγραμματισμό εργασιών στο οινοποιείο.

2 τρόποι

1. Μακροπρόθεσμη πρόβλεψη ή εκτίμηση ωρίμανσης
2. Λεπτομερής παρακολούθηση παραμέτρων

Μακροπρόθεσμη πρόβλεψη

- Η διάρκεια βλαστικού κύκλου ποικιλίας σε μία περιοχή είναι **σχεδόν** σταθερή
- Από την άνθηση μπορεί να γίνει πρόβλεψη για τον τρυγητό
- Γενικά 3-4 μήνες πριν μπορούμε να υπολογίσουμε τον τρυγητό

Απαραίτητη καταγραφή των διαφόρων φάσεων του βλαστικού κύκλου

Εμπειρικές παρατηρήσεις :

- Ευκολία αποκόλλησης της ράγας
- Χρώμα
- Γεύση, επίγευση

Λεπτομερής παρακολούθηση παραμέτρων – Έλεγχος πορείας ωρίμανσης

Αρχίζει πρακτικά 1-2 βδομάδες μετά τον περκασμό

Στόχος :

- A. ακριβής προσδιορισμός τρυγητού,
- B. προσδιορισμός τρόπου οινοποίησης,
πρωτόκολλα οινοποίησης

Περιλαμβάνει :

- Παρακολούθηση μεταβολών του χρώματος των ραγών
- Εξέλιξη του βάρους
- Εξέλιξη περιεκτικότητας κυρίων συστατικών
- Έλεγχο ποιοτικής κατάστασης σταφυλιών

3 φάσεις για την παρακολούθηση της πορείας ωρίμανσης:

- Δειγματοληψία,
- Επεξεργασία δειγμάτων,
- Προσδιορισμός χρόνου τρυγητού.

Δειγματοληψία

- Επηρεάζει άμεσα την ορθότητα των αποτελεσμάτων
- Πρέπει το δείγμα να είναι αντιπροσωπευτικό
- Δείγματα από διάφορα μέρη του φυτού και της σταφυλής

Δειγματοληψία

Συνήθως δειγματοληψία 2 φορές την εβδομάδα,

- τις πρωινές ώρες
- δειγματοληψία ανά σταφυλή,
- ανά τμήμα σταφυλής ή
- ανά ράγα

Μέθοδος 200 ράγες από 200 πρέμνα επιλεγμένα (μαρκαρισμένα)

- Όταν το χωράφι παρουσιάζει ομοιογένεια εύκολα
- Όταν μη ομοιογένεια χωρίζουμε σε διαφορετικά τμήματα

Επεξεργασία δειγμάτων στο εργαστήριο

- Ζύγιση 100 ραγών, αυξάνει και σταθεροποιείται στην ωρίμανση. Στην υπερωρίμανση μειώνεται
- Γλευκοποίηση, με πιεστήριο
- Σχέση φλοιών / χυμού για τα ερυθρά
- Προσδιορισμός σακχάρων με αραιόμετρο Baume ή διαθλασίμετρο ή πυκνότητα
- Προσδιορισμός ογκομετρούμενης οξύτητας / pH, Καλίου
- Για παραγωγή οίνων ποιότητας επιπλέον μετρήσεις
 - Παρακολούθηση τρυγικού, μηλικού
 - Παρακολούθηση εκχυλισματικότητας ανθοκυανών
 - Παρακολούθηση συμμετοχής ταννινών των γιγάρτων

Προσδιορισμός χρόνου τρυγητού

- Αναλογία σάκχαρα/οξύτητα (δείκτης ωρίμανσης), προσεγγιστική μέθοδος
- Σάκχαρα σε g/l γλεύκους οξύτητα σε g/l τρυγικού οξέος