

HODNOTENIE VPLYVU RUČNÉHO A MECHANIZOVANÉHO ZBERU HROZNA NA SENZORICKE PARAMETRE VÍNA

Benešová Lucia, Ailer Štefan, Jakobová Silvia, Janás Martin,
Achberger Jakub, Golian Jozef



Výskumné centrum AgroBioTech, Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre, Tr. A. Hlinku 2, 949 76 Nitra

Ústav potravinárstva, Fakulta biotechnológie a potravinárstva, Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre, Tr. A. Hlinku 2, 949 76 Nitra,

Ústav záhradníctva, Fakulta záhradníctva a krajinného inžinierstva, Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre, Tr. A. Hlinku 2, 94976 Nitra

ÚVOD

Zber hrozna do malých prepraviek ručne je najúčinnější spôsob zberu, čo sa týka ochrany kvality. Počas ručného zberu nedochádza k mechanickému poškodeniu hrozna, čo je kľúčové pre výrobu najkvalitnejších vín. Tento spôsob zberu umožňuje individuálnu selekciu a prebierku hrozna, avšak je veľmi náročný na pracovnú silu a z ekonomického aj logistického hľadiska je nevýhodný. Mechanizovaný zber hrozna prebieha prostredníctvom zberača, ktorý oddeľuje bobule od strapiny a vykonáva ďalšie manipulácie s nimi. Tento spôsob zberu neumožňuje individuálnu prebierku hrozna, avšak je výhodný vďaka tomu, že stroje môžu pracovať v najvhodnejších podmienkach, vrátane noci, keď je teplota najnižšia. Moderné zberače sú šetrné k bobuliam, viniču aj opornej sústave vo vinohrade. Napriek tomu, že mechanický zber je užší a šetrnejší, môže dôjsť k zvýšeniu obsahu fenolických látok v mušte kvôli mechanickému zaťaženiu strapiny a listov viniča.

ABSTRAKT

Experiment porovnával ručný a mechanizovaný zber hrozna, ako aj rôzne spôsoby odkalenia, na kvalitu vín z odrody Rizling vlašský z Nitrianskej vinohradníckej oblasti. Výsledky senzorickej analýzy ukázali, že mechanizovaný zber s dynamickým odkalením nepriamo ovplyvňuje senzoricke vlastnosti vína. Varianty s ručným zberom a statickým odkalením preukázali vyššie hodnotenia v senzorickej analýze. Avšak, rozdiel v hodnotení medzi týmito variantmi a mechanizovaným zberom nebol štatisticky významný. Vína boli senzoricke bezchybné s rôznymi aromatickými prejavmi a chuťnými profilmi. Experiment naznačuje, že mechanizovaný zber, najmä s vhodným odkalením, môže byť adekvátnou alternatívou k ručnému zberu hrozna bez výrazného zhoršenia senzorickej parametrov vína. Tento prístup je nielen efektívnejší, ale môže byť aj ekonomicky výhodný pre vinárov.

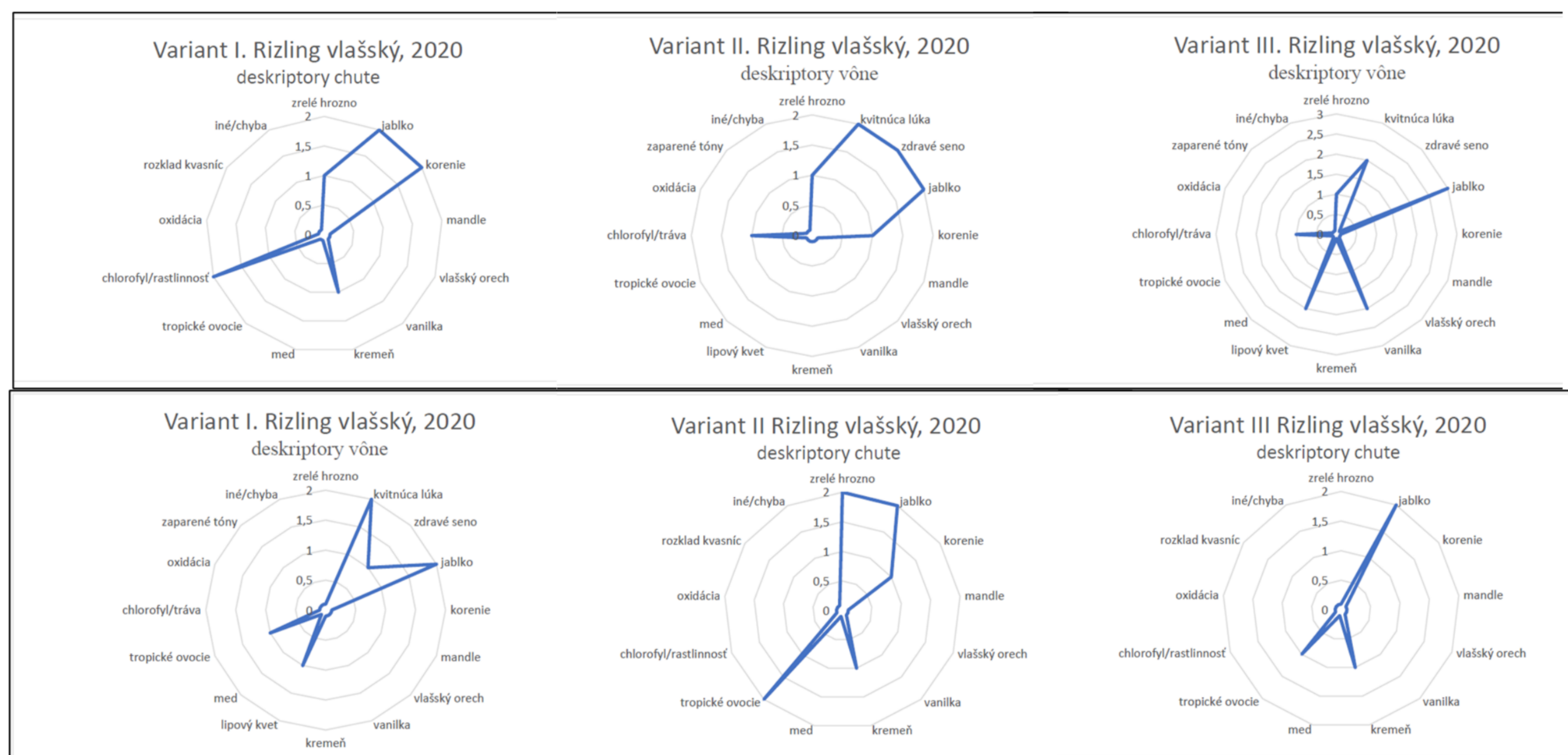
METÓDY

Experiment zahŕňal použitie bielych hroznových odrôd (*Vitis vinifera*) Rizling vlašský z ročníka 2020 z Nitrianskej vinohradníckej oblasti, obce Ladice. Hrozno bolo zozbierané dvomi spôsobmi - ručne a mechanizovane. Pri ručnom zbere sa následne použilo statické odkalenie, zatiaľ čo pri mechanizovanom zbere sa využilo dynamické odkalenie. Vo všetkých prípadoch bol mušt zakvasený čistou kvasinkovou kultúrou a teplota kvasenia bola udržiavaná medzi 16 a 20 °C po dobu 10 dní. Vo variantoch s dynamickým odkalením bol do muštu pridaný flotačná želatína a flotácia vzduchom, pričom oxid siričitý nebol použitý. Vo variantoch s ručným zberom a statickým odkalením bol mušt zasírený voľným SO₂ a odkalený pomocou bentonitu po dobu 24 hodín. Po zakvasení sa vína hodnotili senzoricke podľa 100-bodového systému Medzinárodnej únie enológov, zahŕňajúceho vzhľad, vôňu, chuť a celkový dojem. Na štatistickú analýzu výsledkov bol použitý program Excel.

VÝSLEDKY

Degustátori udelili variantu I 83,2 bodu, variantu III 84,8 bodu a najvyššie hodnotený bol variant II s 85,4 bodmi. Celkový rozdiel medzi variantmi I a II bol 2,2 bodu. Mechanizovaný zber (variant I) získal nižšie hodnotenie, ale neukázal sa štatisticky významný vplyv spôsobu zberu na senzoricke parametre vína. Senzoricky bezchybné víno vyznačovalo prejavy kvitnutej lúky, jablka, zdravého sena, lipového kvetu a tropického ovocia. Vo víne sa nevyskytli prejavy chlorofylu ani oxidatívnych tónov. Chuťovo prevládali jablko, korenie, chlorofyl, zrelé hrozno a mineralita. Variant II aromaticky vynikol kvitnutej lúkou, zdravým senom a jablkom, avšak s prítomnosťou chlorofylu. Vo chuti dominovalo zrelé hrozno, jablko, tropické ovocie a mineralita. Vo variante III sa výrazne prejavovalo jablko, kvitnutej lúka, vanilka a lipový kvet, s nízkou intenzitou zrelého hrozna a chlorofylu. Variant III charakterizoval výrazný prejav jablka, tropického ovocia a minerality.

Deskriptory vône a chuti



ZÁVER

Mechanizovaný systém zberu hrozna mimoriadne zefektívňuje prácu, a to časovou akčnosťou i ekonomicky. V súčasnej dobe sú v praxi používané vibračné zberače. Prebieha neustály intenzívny vývoj zberačov na čo najšetrnejší zber hrozna (polyfenoly, balast, poškodzovanie bobúľ). V prípade použitia kvalitného zberača môžeme hovoriť o vhodnej alternatíve k ručnému zberu hrozna. Zo získaných ročných výsledkov vyplýva, že mechanizovaný zber v kombinácii s (okamžitým) dynamickým odkalením nezhoršuje senzoricke parametre mladého vína a odporúčame ho pre použitie vo výrobnej praxi.

