



Debrői Hárslevelű ünnepe – Aldebrő, 2005. február 19.

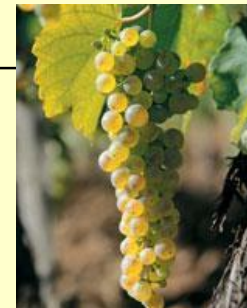
A DEBRŐI HÁRSLEVELŰ ERJESZTÉSE KÜLÖNBÖZŐ TECHNOLÓGIÁKKAL ÉS ADALÉKANYAGOKKAL

Gál Lajos¹ - Nagy Krisztina¹ - dr. Kovács Tamás² - Szűcs Erzsébet¹



¹ *FVM Szőlészeti és Borászati Kutatóintézete, Eger 3301 Kőlyuktető Pf. 83.*

² *Kokoferm Kft., Gyöngyössolymos 3231 Csákkői út 10.*

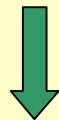


Szőlőfeldolgozás

Szüreti időpont: 2002. október 8. - 19,2 MM°



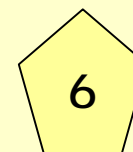
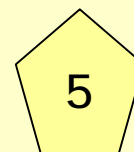
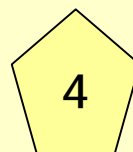
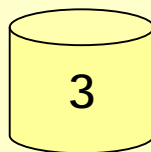
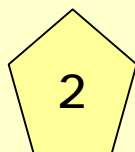
Bogyózás

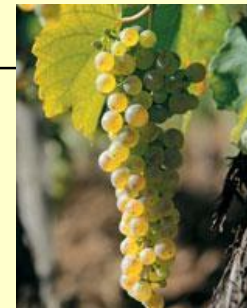


14 órás áztatás



Prézelés





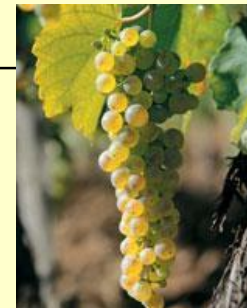
A kísérlet beállítása

	LallzymeOE enzim	SO ₂	Uvaferm 228 fajlesztő	Uvavital tápanyag	Lallzyme b enzim	Lallzyme MMX enzim	Tárolóedényzet
1.	-	+	-	-	-	-	Üvegballon
2.	-	-	-	-	-	-	Üvegballon
3.	+	+	+	+	-	-	Kor-acél tartály
4.*	+	-	+	+	-	-	Üvegballon
5.	+	+	+	+	+	-	Üvegballon
6.	+	+	+	+	-	+	Üvegballon

* - A 4.sz. minta esetében az erjesztést seprőntartás, seprőfelkeverés követte



Debrői Hárslevelű ünnepe – Aldebrő, 2005. február 19.

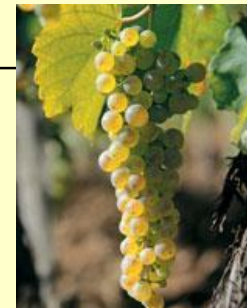


A borok analitikai paramétereit

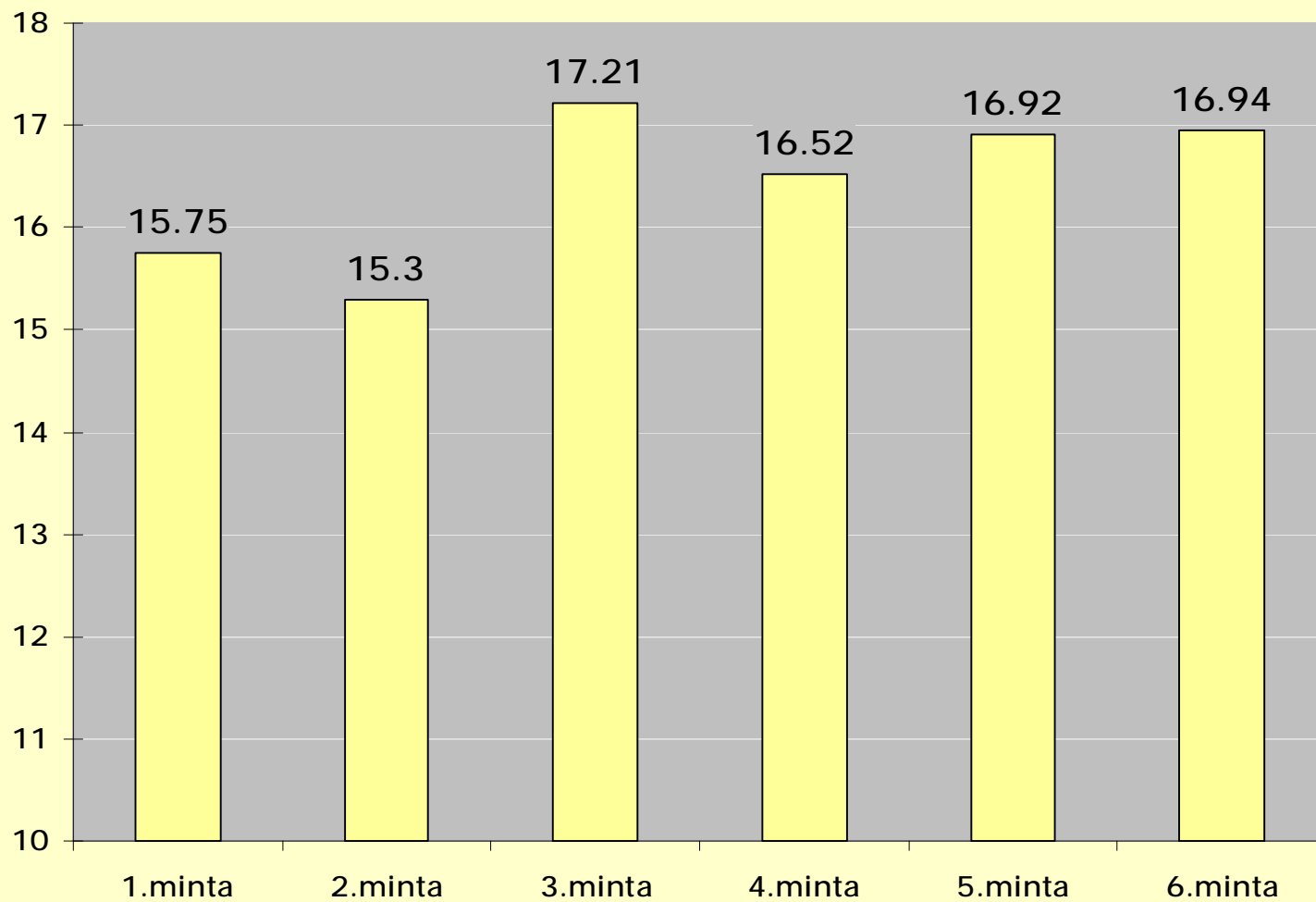
	1	2	3	4	5	6
Alkoholtartalom (V/V%)	12,01	12,21	12,72	12,53	12,40	12,43
Cukortartalom (g/l)	4,2	1,7	2,2	1,8	2,3	3,3
Titrálható sav (g/l)	6,0	4,8	6,3	5,1	5,6	5,5
CM extrakt (g/l)	22,76	20,68	20,70	20,80	20,04	20,08
Illósav (g/l)	0,62	0,63	0,45	0,65	0,68	0,68



Debrői Hárslevelű ünnepe – Aldebrő, 2005. február 19.

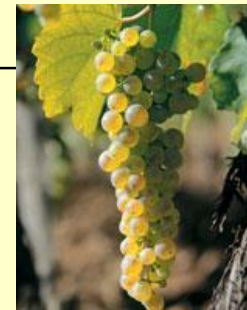


A 20 pontos érzékszervi bírálóat eredményei

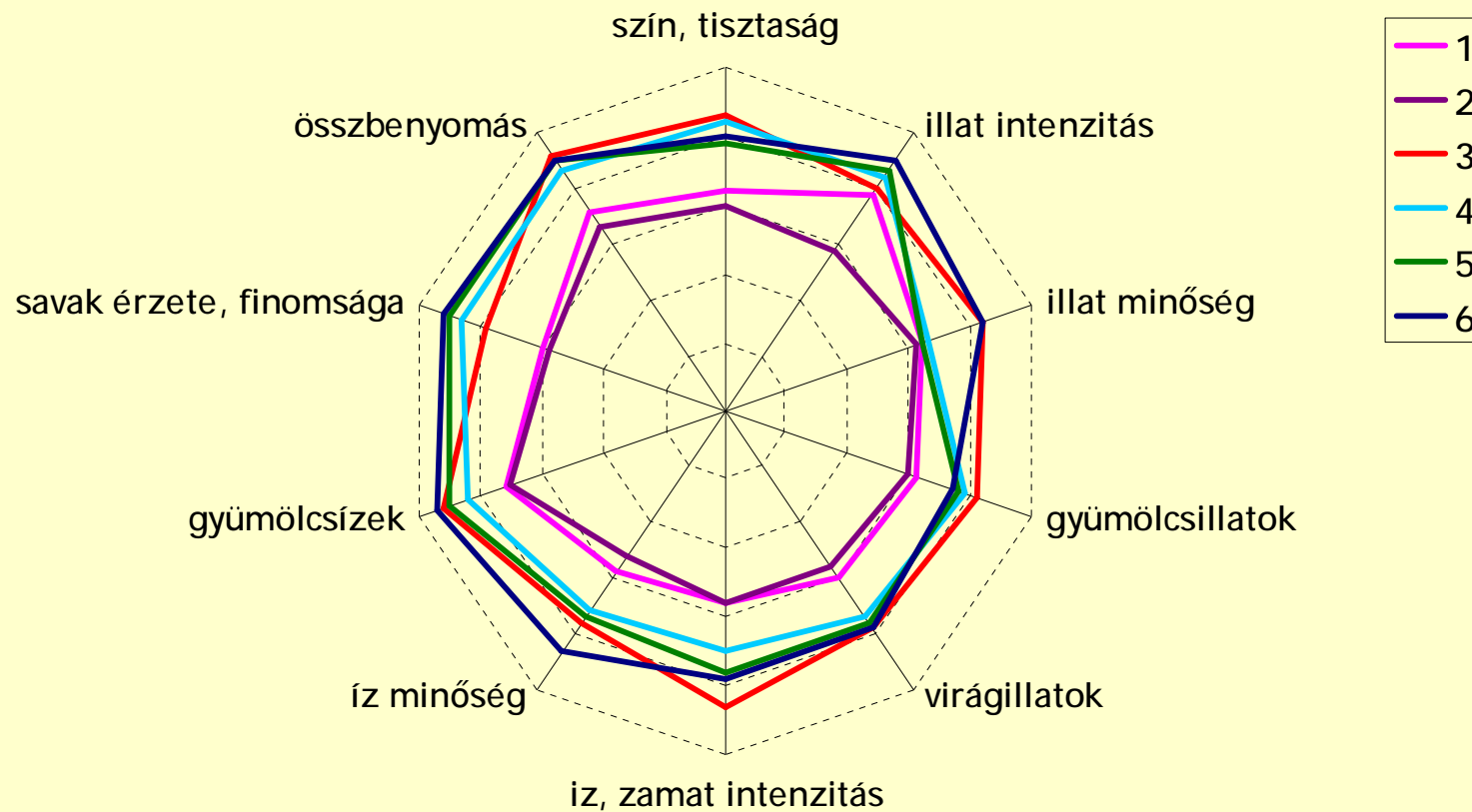


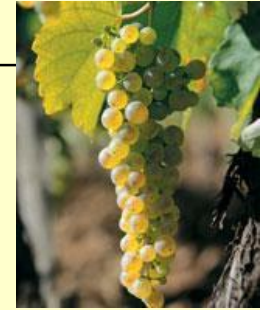


Debrői Hárslevelű ünnepe – Aldebrő, 2005. február 19.



A kísérlet borainak érzékszervi bírálati eredményei (profil analízis)





Megállapítások

- extrakciós enzimek, fajélesztők → aromafokozó, komplexitást növelő szerep
- Lallzyme MMX (6. minta) alkalmasabbnak bizonyult teltebb ízű, magasabb minőségű bor előállítására
- Lallzyme β enzim (5. minta): aromafokozó, minőségjavító hatás
- a kor-acél tartályban erjesztett és érlelt Hárslevelű bor (3. minta) a legkomplexebb, gyümölcsaromákban leggazdagabb bort adta
- alacsony kénessavszint → alacsonyabb T_{sav} (élesztők, baktériumok)
↓
pH növekedés → érzékszervi hibák (pl. egéríz)
- seprőfelkeverés (4. minta) → kisebb mértékű savcsökkenés (almasavbomlás)