

Bağda

Автор(и): Растителна защита
Дата: 03.10.2017 Брой: 10/2017



Orta olgunlaşan sofralık üzüm çeşitlerinin hasadına devam edin. Taze tüketim için, taneleri çeşide özgü renge, hoş bir tada ve aromaya sahip salkımları toplayın. Bölgede sıcak ve kuru bir sonbahar varsa, salkımları olgunlaştıktan sonra bir buçuk aya kadar asmada bırakabilirsiniz. Bu amaç için yatay yüksek gövdeli terbiye sistemleri /pergolalar, çardaklar, tünel şeklindeki yapılar vb./ uygundur. Taneler renklenmeye başladığında, asmaları polietilen veya yağmura dayanıklı kağıt ya da plastik torbalarla örtün. Torbaları üzüm saplarına bağlarsanız, üzümlerin havalanabilmesi için torbaların alt kısımlarını delin.

Ev yapımı ürünlere meraklıysanız,

Grozdenitsa (Koruçiçeği / Muhafaza Edilmiş Üzüm)

Daha sert taneli, sağlam üzümler kullanın – Bolgar, Dimyat, Hamburg Misketi vb. Salkımlar temizlenir, gölge bir yerde bir tür hasır üzerine ince bir tabaka halinde yerleştirilir ve 5-7 gün boyunca soldurulmaya bırakılır. Daha sonra cam kavanozlara yerleştirilir ve yaklaşık her 15 cm'lik katman, hardal tohumu serpilir /koruyucu etkisi vardır ve keskin bir tat verir/.

Üzümlerin üzerine dökülecek şıranın önceden stabilize edilmesi çok önemlidir. Bu şekilde asitler nötralize edilmiş olur. İlk olarak, şıra ısıtılır ve kalsiyum karbonat eklenir /30 g/10 l/. Daha sonra kaynayınca kadar ısıtılır. Ateşten alınır ve birkaç saat sonra tortu çöktüğünde, berrak sıvı başka bir kaba /tercihen daha geniş bir kaba/ aktarılır. Koyulaşınca /hacim yarıya ininceye/ kadar kaynatılır. Üzümler bu soğutulmuş şıra ile doldurulur.

Grozdenitsa, iyice kapatılmış kaplarda ve serin bir odada saklanmalıdır. Bazen içinde hafif bir fermantasyon meydana gelir, bu da hoş bir keskin tat kazandırır. Grozdenitsa'nın tüketimi hazırlandıktan hemen sonra başlayabilir.

Kuru Üzüm

Güneşli ve uzun süren sonbaharın görüldüğü bölgelerde, salkımlar alt kısmı tel örgülü siğ kaselere yerleştirilir. Zaman zaman çevrilirler. Yağmur yağmaya başlarsa, üstleri branda ile örtülür ancak sıkıca değil. Daha doğrusu – gölgelikler yapılır. 10-15 gün sonra kuru üzümler hazırdır. Kuru üzümlerin gölgede veya iyi havalandırılan mekanlarda kurutulması tavsiye edilir. Bu şekilde daha iyi bir renge, daha güçlü bir aromaya sahip olurlar ve daha esnektirler.

Sıcak ve kuru günlerin daha az olduğu zamanlarda, üzümlerin taneleri solduruluncaya /ancak yanmadan/ kadar 75 derece sıcaklıkta normal bir fırında tutulması, ardından kurutma işleminin güneşte veya gölgede tamamlanması tavsiye edilir.

Doğal Üzüm Suyu

Şaraplık çeşitlerden iyice olgunlaşmış üzümler, kuru ve çürük tanelerden temizlenir ve iyice yıkanır. Taneler saplarından ayrılır ve ezilir. Suyu (şıra), bir tülbent veya süzgeç yardımıyla emaye veya cam bir kaba süzülür. 1 litre su için 1 gram sodyum benzoat eklenir. Berrak kısım (tortusuz) şişelere doldurulur ve bu şişeler sabit sıcaklığa sahip bir odada saklanmalıdır.

Yaklaşık 2.5 kg Muscat Ottonel şaraplık üzümünden, 1 litre doğal üzüm suyu elde edilir.

Şarap ve Rakı (Üzüm Distilatı)

Pleven Bağcılık ve Şarapçılık Enstitüsü, ev yapımı şarap ve rakı meraklılarının işini kolaylaştırmak için üzüm şirasının şeker içeriğini hesaplamaya yönelik özel tablolar geliştirmiştir. Bunları [BURADAN](#) görebilirsiniz.