

'在葡萄园中'

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



继续采收中熟鲜食葡萄品种。供鲜食的果串，其果实应具有该品种特有的色泽、怡人的风味和香气。如果该地区秋季温暖干燥，您可以将果串留在藤上长达成熟后一个半月。水平高干整形系统（如棚架、凉亭、隧道形结构等）适合此目的。当果实开始上色时，用聚乙烯薄膜或防雨纸袋/塑料袋覆盖葡萄藤。如果将袋子系在果梗上，请刺穿袋底以便葡萄通风。

如果您热衷于自制产品，不妨尝试

糖渍葡萄

使用果实坚实、状态良好的葡萄，如保加尔、迪米亚特、汉堡麝香等。将果串清理干净，薄层铺放在阴凉处的垫子上，晾置5-7天使其萎蔫。然后将其放入玻璃罐中，每层约15厘米厚，撒上芥菜籽（具有防腐作用并赋予辛辣风

味)。

非常关键的一点是，用于浇灌葡萄的葡萄汁必须预先稳定化处理。通过这种方式可以中和酸度。首先，将葡萄汁加热并加入碳酸钙（每10升加入30克）。然后加热至沸腾。离火后静置数小时，待沉淀物沉降后，将澄清的液体转移到另一个容器中（preferably a wider one）。将其煮沸直至变稠（体积减少一半）。用此冷却后的葡萄汁浇淋在葡萄上。

糖渍葡萄必须储存在密封良好的容器中，置于阴凉房间内。有时会发生轻微的发酵，这会赋予其怡人的辛辣风味。糖渍葡萄在制作完成后即可开始食用。

葡萄干

在阳光充足、秋季漫长的地区，将果串放入底部带有金属丝网的浅箱中。需不时翻动。如果开始下雨，用防水布覆盖顶部，但不要盖得太严实。更准确地说——搭建遮棚。10-15天后，葡萄干即制作完成。建议葡萄干的干燥过程在阴凉处或通风良好的场所进行。这样制成的葡萄干色泽更佳、香气更浓、质地更有弹性。

当温暖干燥的天气较少时，建议将葡萄放入普通烤箱中，在75度的温度下烘烤至果实萎蔫（但不要烤焦），然后在阳光下或阴凉处完成干燥过程。

天然葡萄汁

选用充分成熟的酿酒葡萄品种，剔除干枯和腐烂的果实并清洗干净。将果实从果梗上剥离并压碎。将葡萄汁通过粗棉布或滤网过滤到搪瓷或玻璃容器中。每升果汁加入1克苯甲酸钠。将澄清部分（不含沉淀物）倒入瓶中，必须储存在恒温的房间内。

大约2.5公斤的奥托奈麝香酿酒葡萄可制得1升天然果汁。

葡萄酒和拉基亚（葡萄白兰地）

普列文葡萄栽培与酿酒研究所制定了专门的表格，用于计算葡萄汁的含糖量，以方便所有家庭自制葡萄酒和拉基亚的爱好者。您可以在[此处](#)查看。